



PIZZA IN TEGLIA



Ingredienti

1 kg di semola rimacinata
800-900 g di acqua
20 g di zucchero
30 g di sale
50 g di olio extravergine d'oliva
25 g di lievito di birra
1 kg di pomodori Piccadilly
Basilico e origano

Procedimento

Impastare nella planetaria la semola, l'acqua, lo zucchero e il lievito di birra fino a ottenere un impasto morbido ma tenace. Aggiungere infine l'olio e il sale, quindi lasciar riposare l'impasto fino al raddoppio del volume.

Successivamente, suddividere l'impasto in panetti da circa 400 g e sistemarli in teglie del diametro di 30-32 cm. Lasciar puntare fino al raddoppio.

Farcire a piacere, schiacciare leggermente l'impasto nella teglia e lasciar lievitare nuovamente fino al raddoppio.

Cuocere in forno preriscaldato a 250°C per circa 20 minuti.