



PIZZA CLASSICA

Ingredienti

Per la biga:

400 gr. di farina

300 gr. di acqua

15 gr. di lievito di birra

Per l'impasto:

100 gr. di farina

10 gr. di sale fino

25 gr. di zucchero

40 gr. di olio extravergine di oliva

Procedimento

Per la biga:

Formare una massa omogenea e ben incordata. Posizionare per una notte in frigorifero e far lievitare lentamente.

Per l'impasto:

Formare un impasto liscio ed elastico, unendo alla biga gli altri ingredienti.

Lasciar lievitare per circa 30 minuti a temperatura ambiente. Per tempi più lunghi posizionare in frigorifero.