

* autolievitante

EASY PIZZA

Dalla miscela di grani accuratamente selezionati, nasce questa farina dotata di **grande plasticità**, che consente la massima **velocità di lievitazione**, da **2 a 4 ore**.

La presenza del lievito madre rende questo **processo naturale**, dona un gusto caratteristico, garantisce maggiore digeribilità.



PIZZA A LIEVITAZIONE NATURALE

EASYPizza 500g

Acqua 300ml

Sale 10g

Olio EVO 10g

**Per arricchire l'impasto:
aggiungere 30g di CANAPA
o 60g di KHORASAN.**



- Impastare la farina aggiungendo acqua tiepida a filo per ottenere un prodotto omogeneo.
- Impastare ulteriori 10 minuti aggiungendo sale ed olio.
- Porre l'impasto su un tagliere e coprirlo con pellicola per 40 minuti.
- Formare palline da 180-200g e lievitare per circa 3 ore a temperatura ambiente (*meglio a 25-30°C*) in una teglia alta coperta da un panno umido, non a contatto.
- Stendere le palline in forme rotonde e sottili, ricoprire con pomodoro e mozzarella tritata o altra farcitura a piacimento (*salumi e verdure grigliate a fine cottura*).
- Infornare se possibile a 300°C o, per i forni di casa, a 250°C nel ripiano più alto vicino alle resistenze. Cuocere, seguendo a vista il processo, per qualche minuto in funzione dello spessore e della colorazione dei bordi.