

Pizza in teglia con L'Antica



INGREDIENTI

Farina L'ANTICA Molino Persello	500g
Acqua	350g
Lievito secco	5g
Zucchero o malto d'orzo	½
	cucchiaino
Sale	10g
Olio	15g
Pomodori pelati	400g
Mozzarella	500g

PROCEDIMENTO

1. Pesare tutti gli ingredienti della ricetta e disporre sul tavolo la farina, il lievito e lo zucchero (o il malto d'orzo). Fare la fontana e inserire quasi tutta l'acqua al centro e l'olio.
2. Iniziare a miscelare gli ingredienti in po' alla volta aiutandosi inizialmente con un raschietto.
3. Quando l'impasto si sviluppa aggiungere il sale e la poca acqua avanzata.
4. Mettere l'impasto a riposare, coperto da un telo di plastica per alimenti, a una temperatura di 28°C per circa 15 minuti.
5. Stendere l'impasto su una teglia leggermente oliata e porre a lievitare per circa 2 ore sempre a 28°C.
6. Cottura a 230°C per circa 10 minuti, estrarre poi la teglia dal forno, farcire a piacere e rimettere in forno altri 5-7 minuti.

OSSERVAZIONI