

## Pizza in teglia



### INGREDIENTI

Farina LA PIZZA Molino Persello	1000g
Acqua a 30°C	550g
Pomodori pelati	800g
Mozzarella	1000g

### PROCEDIMENTO

1. Formare una fontana con la farina, versare all'interno l'acqua ed iniziare a impastare energicamente fino ad ottenere un impasto morbido e liscio. È consigliabile non mettere subito tutta l'acqua ma tenere da parte una piccola quantità da aggiungere a impasto incordato.
2. Formare un pastone unico e metterlo a riposare in una terrina unta per 20-30 minuti circa.
3. Rigirare delicatamente l'impasto sulla tavola, dividere l'impasto in due, adagiarlo sulle teglie unte, ungerlo in superficie con olio d'oliva e iniziare a stenderlo con i polpastrelli in più riprese fino a ottenere uno spessore di circa 0,5 cm. lievitare per circa 50-60 minuti. (per agevolare la lievitazione possiamo stendere uno strato di passata di pomodoro tiepido, in ogni caso, mai freddo.) Farcire a piacere.
4. Infornare a 220° - 230°C per 15/20 minuti.

### OSSERVAZIONI