



Ricetta per Pizza al KAMUT®



Per 4 persone

Tempo di preparazione: 90 min

Per una placca da forno

Ingredienti:

- 400 g farina di grano khorasan KAMUT® RIEPPER
- 255 ml acqua tiepida
- 15 g olio di oliva
- 12,5 g lievito di birra
- 1 cuc. da tè sale

Preparazione:

Impastare tutti gli ingredienti e lavorare molto bene a mano o con la macchina impastatrice fino ad ottenere una pasta uniforme (10 min). Formare una palla e lasciarla riposare coperta per 20-30 min. preriscaldare il forno.

Stendere la pasta con un mattarello e trasferirla su una placca da forno coperta con carta da forno. Lasciare riposare per altri 60 min. Guarnire ora la pizza a piacere e infornare sulla parte

bassa del forno.

Tempo di cottura:

18 - 20 min. a 200°C

Nel forno termoventilato temperatura deve essere adattata a 10°-20° C di meno.