



Ricetta per Pasta per pizza con latte



Per 3 persone

Tempo di preparazione: 80 min

Per una placca da forno

Ingredienti:

- 400 g farina per pizza RIEPER o farina di grano tenero tipo 00 giallo
- 135 ml acqua tiepida
- 95 ml latte tiepido
- 2 Cu olio di oliva
- 25 g lievito di birra (1 cubetto)
- 1 1/2 cucchiaino di sale
- 1 pizzico di zucchero

Preparazione:

Sciogliere il lievito nel latte tiepido e aggiungere un pizzico di zucchero. Versare questo liquido al centro della farina, (disposta in una ciotola), miscelandolo con una piccola parte della farina. Coprire il recipiente con pellicola trasparente e far lievitare in luogo tiepido per 15 minuti.

Aggiungere acqua, olio e sale e lavorare molto bene l'impasto, a mano o con l'impastatrice, fino a che risulta morbido ed elastico. Coprire nuovamente e fare lievitare per almeno 30 min. Stendere ora la pasta con un mattarello e trasferirla su una placca da forno oleata e spolverata di farina. Guarnire ora la pizza a piacere e infornare al ripiano più basso nel forno preriscaldato.

Tempo di cottura:

25 – 30 min a 220°C

Nel forno termoventilato temperatura e tempo di cottura devono essere adattati.