magimix

PASTA PER LA PIZZA

Preparazione : 45 min - **Riposo :** 1 Ora(e) - **Cottura :** 15 min - **Materiale :** -

---

Ingredienti : 1 grande pizza

- 200 g di farina 0 - 35 ml di olio - 6 g di lievito di birra fresco - 100 ml di acqua - 4 g di sale - 1 cucchiaino di origano

---

1. Per la pasta della pizza

2. Sciogliere il lievito in acqua tiepida (circa 35°C) con una forchetta e lasciar riposare 1 minuto.

3. Nella bacinella dotato del coltello versare il sale, la farina, l'origano, l'olio e l'acqua con il lievito.

4. Avviare l'apparecchio e lasciarlo girare. Fermarlo non appena si forma una palla (circa 1 minuto). Se necessario staccare la pasta dalle pareti con la spatola.

5. Infarinatevi le mani. Tirate fuori la pasta dalla bacinella e formare una palla. Mettetela in una terrina ricoperta di una pellicola o di un canovaccio umido. Lasciatela riposare circa 1 ora.

6. Quando sarà lievitata, battere un po' con il pugno la palla per farne uscire il gas.

7. Preriscaldare il forno a 240°C (termostato 8). Riempire d'acqua la leccarda del vostro forno.

8. Infarinate il piano di lavoro. Stendere la pasta per realizzare una grande pizza oppure dividerla in 2 parti uguali. Pungerla qua e là con la forchetta.

CS 4200 XL ■

CS 5200 XL ■

5200 XL Premium ■