

PIZZA

AL PIATTO

Realizzata con il prodotto:

**Farina tipo “1” Pietra del Piave®
per Pizza e Focacce**



INGREDIENTI

Farina tipo 1 Pietra del Piave® per Pizza e Focacce	1000 g
Lievito di Birra Compresso	10 g
Acqua a 25°C	700 g
Sale	20 g
Olio Extravergine d'Oliva	0,2 dl

PROCEDIMENTO

- Per la preparazione dell'impasto: in un recipiente sufficientemente capiente mescolare la farina, l'acqua e il lievito compresso.
- Una volta amalgamati i primi ingredienti aggiungere il sale e infine l'olio extravergine di oliva.
- Una volta formata la massa si lascia riposare in un recipiente coperto con una pellicola per 90 minuti a temperatura ambiente.
- Trascorso il tempo, si procede con la formazione delle palline: tirare fuori l'impasto dal recipiente e, con l'aiuto di una bilancia formare delle palline da 220- 250 g l'una.
- Lasciare lievitare per 3- 5 ore a temperatura ambiente.
- Stendere l'impasto su una superficie regolare cosparsa con un po' di farina e procedere con la stesura del pomodoro.
- Infornate a forno preriscaldato a 220- 250°C in modalità statico per 5-6 minuti, quindi aggiungere la mozzarella e infornare per altri 3-4 minuti e seconda del grado di cottura che si desidera.