

La Pietra del Piave per Pizze e Focacce

Pizza

TEMPO DI PREPARAZIONE
25 minuti

LIEVITAZIONE
almeno 5 ore

COTTURA
20 minuti



INGREDIENTI PER LA PASTA

Farina la Pietra del Piave del Molino Bertolo **300 g**
Farina "00" Panettone/Focacce del Molino Bertolo **300 g**
Lievito di birra **25 g** - Strutto **30 g** - Olio extravergine di oliva **30 g**
Acqua tiepida **300 ml** - Zuccheri semolato **8 g** - Sale fino **12 g**

PER LA FARCITURA

Polpa di pomodoro q.b. - Mozzarella q.b. - Ingredienti a piacere

PREPARAZIONE

In una ciotola sciogliete il lievito e lo strutto nell'olio mescolato all'acqua tiepida. Aggiungete il sale, lo zucchero e le farine setacciate e impastate fino ad ottenere un bell'impasto morbido e amalgamato. Trasferite l'impasto in un recipiente infarinato, coprite e lasciate lievitare. A lievitazione ultimata formate delle palline di impasto e schiacciatele con le mani senza tirare o battere e senza usare il mattarello. Farcite a piacere. Infornate in forno statico preriscaldato a 180°C per 20 minuti circa.

