

Pizza con farina INFIBRA+

Ingredienti

1 kg Farina INFIBRA+

650 g acqua

5 g sale

5 g lievito di birra essiccato (o 15 g lievito di birra fresco)

Per la farcitura: passata di pomodoro, mozzarella, condimento a piacere

Impastare la farina, il lievito e circa 500 g di acqua. Aggiungere il sale e la restante acqua fino ad ottenere un impasto molto morbido. Lasciare lievitare circa 3 ore a temperatura ambiente. Stendere la pasta in una teglia unta con olio, condire con la passata di pomodoro e lasciare lievitare ancora per 1 ora e 30 minuti coperta con un panno umido o con pellicola alimentare. Aggiungere la mozzarella e/o il condimento a piacere. Cuocere in forno preriscaldato a 220°C per circa 15-20 minuti.

Nota: si consiglia di non aggiungere olio all'impasto, perché il germe di grano contenuto nella farina INFIBRA è già ricco di acidi grassi vegetali naturali.