



MOLINO DENTI

Pizza casalinga Giovanni Cauli

Preparazione pizza

Impasto non lavorato o bastardo:

Anima verace

Versare su una ciotola tutta la farina, l'acqua, lievito, sale, olio. Mescolare grossolanamente con un cucchiaio, mettere 30/50 minuti a temperatura ambiente, successive 24 ore in frigorifero coperto, alle 24 ore estrarre, suddividere per il peso desiderato, mettere a riposo 3/4 far lievitare successivamente

Stendere l'impasto sulla teglia, aggiungere il pomodoro, mettere a cucinare nel forno precedentemente riscaldato a 250°, per circa 15 minuti.

INGREDIENTI

1000 g farina

750 g acqua

10 g lievito

25/27 g sale

20 g olio evo