



**La NOSTRA RICETTA della PIZZA in TEGLIA**  
**PIZZA IN TEGLIA di FARINA TIPO 2 e INTEGRALE -**  
**ricetta n 5**

**Ingredienti per circa 1,5kg di impasto**

Farina tipo 2 "CAMPI ALTI" 400g  
Farina integrale "CAMPI ALTI" 600g  
Acqua minerale frizzante 560/600ml  
Sale 25g  
Zucchero 15g  
Lievito di birra 25g  
Olio extra vergine d'oliva 50ml

**Preparazione**

Mescolare 100g di farina integrale con il lievito di birra sciolto in 50ml di acqua tiepida con 5g di zucchero.

Impastare fino ad ottenere un composto omogeneo

Formare una palla, e coprire l'impasto ottenuto con un panno umido e lasciarlo lievitare circa 30 minuti.

Mettere tutti gli ingredienti asciutti nell'impastatrice e lasciare lavorare per pochi minuti in modo che le farine si mescolino.

Unire l'impasto lievitato e l'olio e lavorarli a media velocità per circa 20 minuti aggiungendo poca acqua alla volta a temperatura ambiente.

Lavorare l'impasto fino ad ottenere una massa uniforme liscia e umida.

Mettere l'impasto in un contenitore profondo e capiente, coprirlo con un canovaccio umido e pulito e lasciare lievitare per circa 2 ore.

Lavorare per pochi minuti sul banco da lavoro l'impasto, ripiegandolo più volte su se stesso per sfogliarlo.

Dividere l'impasto in due teglie per pizza foderate con carta da forno e ungerne il fondo con poco olio extravergine di oliva.

Stendere la pasta con le mani lasciando il bordo un pochino più alto.

Lasciare riposare la pasta stesa per 30 minuti a temperatura ambiente.

Guarnire a preferenza la pizza e cuocerla in forno a 250°C per circa 20 minuti.