



## 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.