Pasta per pizza

Pubblicato: 29-08-2016 da: Rita Caverzan

Ingredienti:

- 200 ml. di acqua
- 400 gr. di farina 00
- ½ cubetto di lievito di birra
- 2 cucchiai di olio d'oliva
- 1 cucchiaino di zucchero
- sale

Preparazione:

Sciogliere il lievito con l'acqua, aggiungere la farina, l'olio, il sale, lo zucchero.

Impastare fino a quando sarà tutto ben amalgamato ed elastico.

Lasciar lievitare per almeno 2/3 ore.