

PRIMI PIATTI

Pasta base per pizza

DOSI

6 persone

PREPARAZIONE

30 min

Ingredienti per 6 persone

Farina bianca di grano duro	225 g
Sale	1 cucchiaino
Strutto	1 cucchiaino
Lievito di birra	15 g
Olio d'oliva	

Preparazione

- 1 Setacciate la farina con il sale in una grande terrina, unite lo strutto e incorporatelo con la punta delle dita. Disponete la miscela a fontana. Stemperate il lievito di birra in 15 cl di acqua tiepida.
- 2 Versate il lievito nella fontana e mescolate energicamente con un cucchiaino di legno. Lavorate poi con le mani finché la preparazione diventa soffice e si stacca dalle pareti del recipiente.
- 3 Infarinate un piano di lavoro, posatevi la pasta e lavoratela finché diventa elastica e non più appiccicosa. Fate una palla con la pasta, mettetela in un grande recipiente e coprite con pellicola alimentare.
- 4 Lasciatela lievitare finché raddoppia di volume. Finita la lievitazione, posate la pasta sul piano di lavoro infarinato, spianatela in un grande rettangolo e spennellatela con olio.
- 5 Arrotolate la pasta dal lato corto, tenendo all'interno la parte oliata. Ripetete l'operazione di spianare e oliare per tre volte, poi fate un cerchio di 30-32 cm di diametro.
- 6 Oliate una grande piastra, disponetevi delicatamente il cerchio di pasta e rialzatene il bordo formando un cordone tutto intorno. Spennellate con olio di oliva.