PASTA PER PIZZA

Ingredienti per 4 persone:

- 250 g di farina integrale,
- 10 g di lievito fresco,
- 15 cl di acqua calda,
- 1/2 cucchiaino di sale.

Sciogliere il lievito nell'acqua calda, aggiungere la farina e il sale, impastare a mano o con l'impastatrice fino a formare una massa morbida ed elastica.
Coprire e lasciar lievitare in luogo caldo per circa 1/2 ora.