PASTA PER PIZZE 2

Ingredienti per 4 persone:

- 350 g di farina,
- 100 g di farina per la lavorazione,
- 20 g di lievito di birra,
- 20 cl di acqua a temperatura ambiente,
- 8 g di sale,
- 5 g di zucchero,
- 3 cucchiai di olio d'oliva.

Sciogliete il lievito in una tazza con un poco di acqua della dose, setacciate la farina su di un piano di lavoro, che può essere in legno o in marmo, e disponetela a fontana.
Al centro mettete lo zucchero, il sale, l'olio e l'acqua; mescolate gli ingredienti con la punta delle dita.
Quando la farina avrà assorbito tutta l'acqua, incorporate poco ala volta il lievito sciolto ed impastate con cura.
Quindi lavorate l'impasto con energia a piene mani sollevandolo e sbattendolo sul piano per circa 10 minuti o finché la pasta non si staccherà completamente dalle mani e dal piano di lavoro.
A questo punto formate una palla e mettetela in una ciotola fonda leggermente infarinata, coprite tutto con un canovaccio e fate lievitare la pasta in un luogo tiepido (25 °C circa) per 1/2 ora o finché si sarà raddoppiato il volume.
Trascorso tale tempo rimettete la pasta sul piano di lavoro ed impastatela ancora per qualche minuto per interrompere la lievitazione, quindi stendetela ripetutamente con il matterello finché non sarà diventata morbida.
A questo punto riformate una palla, lasciatela lievitare per altri 15 minuti, stendetela bene con le mani sino ad ottenere fa grandezza voluta e adagiatela in una teglia precedentemente unta con olio.
Nel sistemarla con la punta delle dita fate in modo che risulti più sottile al centro.