PASTA DI PANE PER LA PIZZA O FOCACCE ECC

Ingredienti:

- 500 g. di farina bianca,
- sale,
- una patata bollita e schiacciata,
- mezzo panettino di lievito di birra,
- acqua calda o se volete una pasta più morbida mettete il latte al posto dell'acqua.

Versate nell'asse di legno la farina a pioggia, allargate il centro a fontana e all'interno mettete il lievito che scioglierete insieme all'acqua calda e una manciata di sale.
Aggiungete la patata e amalgamate tutto con cura finché l'impasto sarà sodo ed omogeneo.
Coprite con dell'altra farina e mettete sopra un panno di cotone.
Lasciate lievitare per un'ora circa.