

Mettere in ordine i passi per fare una pizza

Aggiungere il sugo e il formaggio, quindi infornare nuovamente.

Stendere ogni panetto su una teglia oliata e lasciare riposare di nuovo coperto

Dividere l'impasto in 4 panetti.

Aggiungere 8 cucchiai di olio e il lievito preparato.

In una terrina, mescolare 1 kg di farina con 4 cucchiaini di sale e formare una fontana al centro.

Mescolare bene e impastare fino a ottenere un composto omogeneo.

Inforiare.

Lasciare riposare l'impasto nella terrina coperta per almeno 20 minuti (fino a quando raddoppia di volume)

Sciogliere il cubetto di lievito in mezzo litro di acqua tiepida con 4 cucchiaini di zucchero e 4 cucchiai di farina. Coprire e lasciare lievitare