

LEGGI LA RICETTA DELLA PIZZA

INGREDIENTI

PER 4 PIZZETTE

- 300 GR DI FARINA
- 2 GR DI ZUCCHERO
- 5 GR DI SALE
- 1 BUSTINA DI LIEVITO
- 20 GR DI OLIO D'OLIVA
- 150 ML D'ACQUA
- 1 CONFEZIONE DI PASSATA DI POMODORO
- 2 MOZZARELLE

IL CONSIGLIO DELLO CHEF
Spostatevi e cambiate le pizzette con i vostri ingredienti preferiti.

PREPARAZIONE

- DISPONI LA FARINA A FONTANA SUL TAGLIERE O IN UNA CIOTOLA. AGGIUNGI IL SALE E POI UN PO' D'ACQUA.
- QUANDO IL SALE SI È SCIOLTO, AGGIUNGI LIEVITO E ZUCCHERO. AGGIUNGI POI L'ACQUA ED INFINE L'OLIO. IMPASTA BENE
- ORA STENDI LA PASTA E AIUTANDOTI CON UN BICCHIERE, RICAVANE 4 PIZZETTE.
- AGGIUNGI PASSATA, LA MOZZARELLA TAGLIATA A DADINI E CONDISCI A PIACERE
- INFORNA A 190°C PER 15 MINUTI.

• QUALI SONO GLI INGREDIENTI DI QUESTA RICETTA?

PASSATA DI
POMODORO
RICOTTA
ACQUA
SALE
FARINA
MOZZARELLA

PATATINE
FRITTE
COCA-COLA
ZUCCHERO
OLIO
POLENTA
LIEVITO

- **QUALI SONO I PASSAGGI PER LA PREPARAZIONE DELLA PIZZA?
RIORDINALI**

QUANDO IL SALE SI È SCIOLTO, AGGIUNGI LIEVITO E ZUCCHERO. AGGIUNGI POI L'ACQUA ED INFINE L'OLIO. IMPASTA BENE

1

AGGIUNGI LA PASSATA, LA MOZZARELLA TAGLIATA A DADINI E CONDISCI A PIACERE

2

INFORNA A 190°C PER 15 MINUTI.

3

DISPONI LA FARINA A FONTANA SUL TAGLIERE O IN UNA Ciotola. Aggiungi il sale e poi un po' d'acqua.

4

ORA STENDI LA PASTA E AIUTANDOTI CON UN BICCHIERE, RICAVANE 4 PIZZETTE.

5