### L'impasto per la pizza

#### Ingredienti

400 g di farina

1 bustina di lievito da forno

4 cucchiai di olio d'oliva

acqua

1/2 piccolo cucchiaino di sale

#### Preparazione

Nel Kenwood Bowl mescola la farina con il lievito.

Aggiungi olio d'oliva e sale, quindi continuando a impastare, aggiungere acqua.

L'impasto ha la giusta consistenza quando la palla si distingue dalle pareti della ciotola.

Se c'è troppa acqua, aggiungi un po 'di farina.

Raccogli l'impasto in una palla nella parte inferiore della ciotola, copri con un panno pulito e tirata 2 ore a temperatura tiepida (24 ° C).

Quando l'impasto si è sollevato, lo diffonde in una padella per pizza e consentire di sollevare un'altra mezz'ora (opzionale)

#### Cucina

L'impasto per la pizza viene cotto rapidamente (15 minuti) in forno preriscaldato molto caldo (240 ° C).