Pizza di farina di farro

Data: Invalid Date | Autore: Maria Cristina Rotundo



Provate a realizzare la pizza con la farina di farro, il gusto è più intenso, la pasta è più croccante, senza dimenticare che si tratta di un ingrediente molto sano. Provare per credere!

INGREDIENTI:
- 500 gr di farina di farro integrale
- 250 ml di acqua tiepida
- 15 gr di lievito di birra fresco
- 4 cucchiai di olio d'oliva
- Mezzo cucchiaio di sale
- Mezzo cucchiaio di zucchero
- Ingredienti per farcitura a piacere

PROCEDIMENTO:
1. Su di una spianatoia lavorate la farina con l'acqua e il resto degli ingredienti fino a formare un panetto sodo e liscio.
2. Ponete il panetto in una ciotola coperta con la pellicola e una coperta e lasciate lievitare per almeno 2 ore (più lungo sarà il tempo di lievitazione e più buona risulterà la pasta).
3. Potete farcirla come meglio credete, da semplice margherita o con qualsiasi tipo di ingrediente, è sempre buonissima.
4. Ponetela in forno caldo a 200° fino a cottura ultimata.[MORE]

Articolo scaricato da www.infooggi.it
https://www.infooggi.it/articolo/pizza-di-farina-di-farro/75656