

# Ricetta per pane e pizza

- 1 kg di farina
- $\frac{1}{2}$  lt di acqua fredda di rubinetto ( 10/12°)
- un cucchiaino raso di sale
- lievito secco ( per la quantità attenersi alla dose della confezione) sciolto in poca acqua tiepida ( 40/42°) e un cucchiaino di zucchero. Attivarlo...

In una ciotola mettere la farina, unire l'acqua e il sale impastare poi unire il lievito sciolto e attivato. Impastare fino ad ottenere un impasto morbido e liscio.

Lasciare lievitare per sei ore in un luogo caldo ( 20° circa )

Per il pane; prendere l'impasto, riamalgamarlo leggermente e formare delle filette da circa 300 gr ciascuna adagiarle su teglia con carta da forno e lasciarle lievitare per altre 2 ore massimo poi infornare a forno caldo 220 ° per circa 20/25 minuti.

Per la pizza; riamalgamare leggermente l'impasto, stenderlo nella teglia o negli stampi tondi da pizza unti in precedenza con olio di oliva e lasciarlo lievitare per altre 6 ore massimo. Condire le pizze a piacimento ed infornarle a forno caldo massimo 250°/300°  
La pizza sarà cotta quando la base sarà colore nocciola chiaro.

Buon lavoro