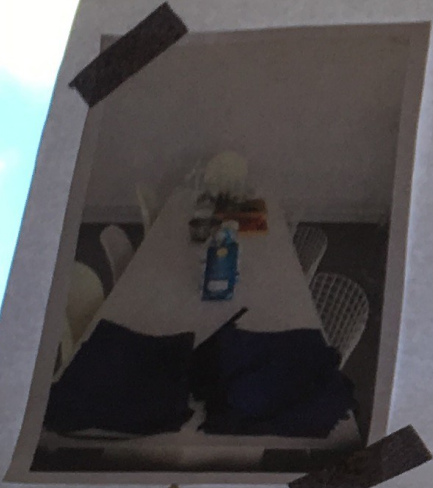
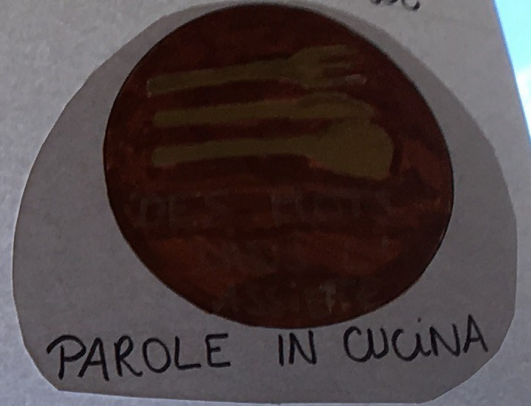
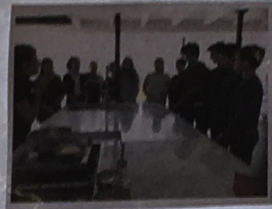


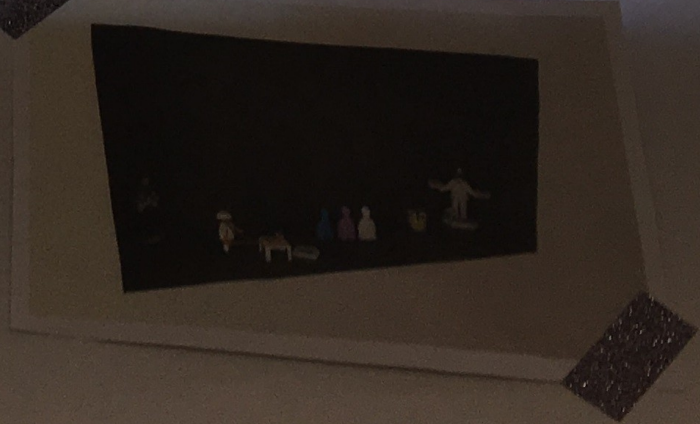
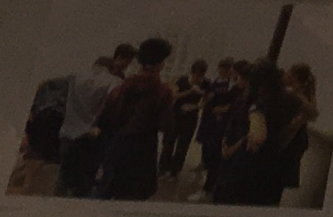
Il nostro atelier cucina Parole in cucina



Gli ingredienti
e
i grembiuli



decorazioni
napolitane



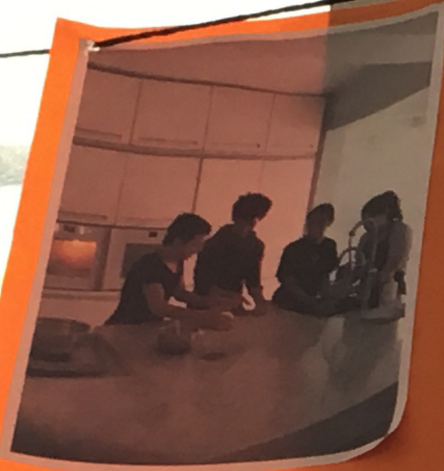
Gli ingredienti

la farina: 500 g.

l'acqua: 330 g.

il lievito: 5 a 6 g.

il sale: 2 pizzici (100)



1 Occorre lavarsi
le mani



2 Occorre preparare
gli ingredienti

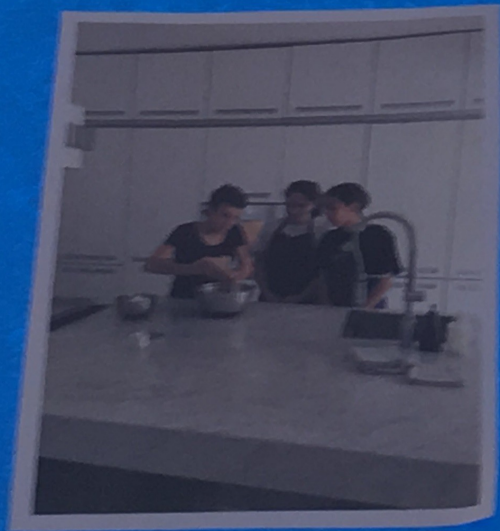


3- Occorre mettere il lievito nell'acqua
> mescolare fino a che il lievito
si scioglie.



4- Occorre aggiungere il sale.

3 →



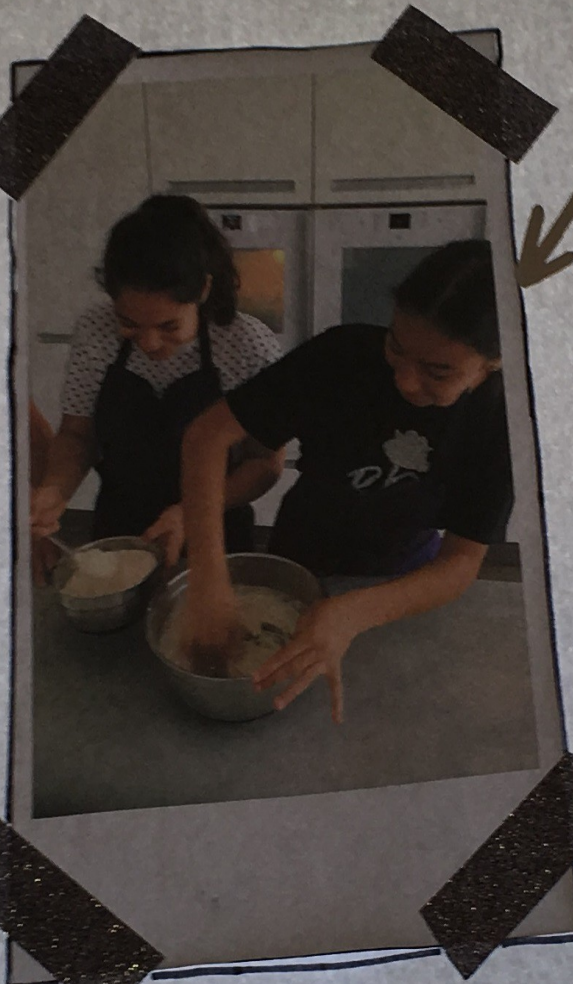
4 →



5. Occorre

aggiungere la farina
piano piano.

Mescolare con le
mani fino a ottenere
una pasta elastica,
Omogenea, con un
tasso d'idratazione
tra il 70% e l'80%



Emma aggiunge
la farina e
Manelle mescola.

(Non occorre mettere tutta la farina)

6) Occorre mettere
aria nel impasto

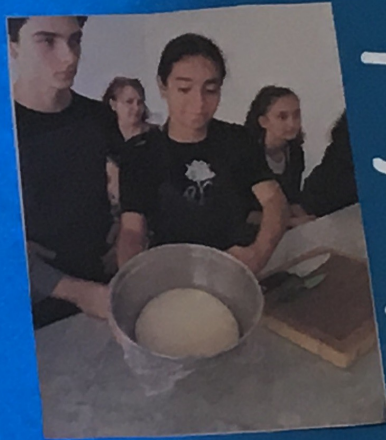
20
minuti
circa

- stirare →
- piegare ↵
- girare ↻
- fare una
chiocciola

→ Marie ha
fatto la palla



7) Occorre mettere
la palla in una
ciotola grande
almeno tre
volte la palla
(che gonfierà)

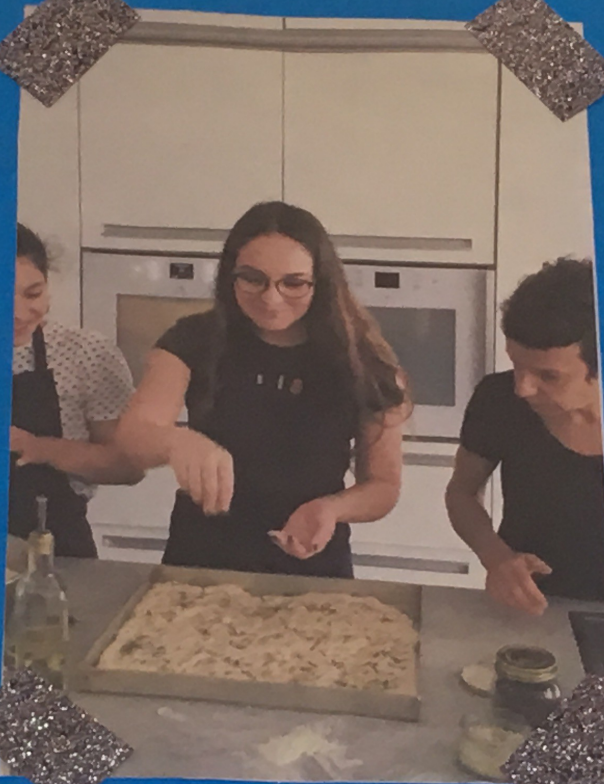


→ La pasta
è pronta
per maturare

★ 8. Occorre creare la pizza. ★



Si aggiungere
l'olio con il
pennarello.



Si aggiungere
il rosmarino,
e il sale.



★ 9. Occorre infornare per 15
minuti a 250 gradi. ★





10. Occorre garnire e assaggiare!

