|  |  |
| --- | --- |
| **Impasto per la pizza**  **Ingredienti:**  2 cucchiaini di lievito in polvere  1 cucchiaio di olio d’oliva  2 cucchiaini di miele  375 grammi (2 ½ tazze) di farina 00  1 cucchiaino di sale  Olio d’oliva quanto basta per la fase finale  **Preparazione:**  Versate 250-300 ml d’acqua tiepida in una piccola ciotola e aggiungeteci il lievito, l’olio d’oliva e il miele. Mischiate con una forchetta finché gli ingredienti non si saranno sciolti. Mettete da parte il composto ottenuto.  Mischiate la farina e il sale in una grande ciotola. Fate un buco al centro, versateci il composto ottenuto precedentemente e mischiate fino ad ottenere un impasto morbido.  Poi, trasferite l’impasto su una superficie infarinata e continuate ad impastare per circa 10 minuti fino ad ottenere un impasto liscio ed elastico.  Mettete l’impasto in una ciotola leggermente unta con dell’olio di oliva e spennellate l’impasto con altro olio.  Coprite l’impasto con la pellicola e lasciatelo riposare per 45 minuti in un posto caldo fino a che non si sarà raddoppiato. | **Basic pizza dough**  **Ingredients:**  2 teaspoons dried instant yeast  1 tablespoon olive oil, plus extra for greasing and brushing  2 teaspoons honey  375 g (2 ½ cups) strong white bread flour  1 teaspoon sea salt  Pour 250-300 ml tepid water into a small bowl, sprinkle in the yeast, add the olive oil and honey and whisk with a fork until dissolved. Set aside.  Mix the flour and salt together in a large bowl. Make a well in the centre and pour in the yeast mixture. Bring together to form a soft dough, then turn out onto a lightly floured work surface and knead well for 10 minutes, until smooth and elastic.    Place the dough in a lightly greased large bowl and brush the top with a little olive oil. Cover with oiled cling film and leave the dough to rise in a warm place for 45 minutes, or until doubled size.  Based on the recipe by Granger Bill, *Bill’s Italian Food (2013)* |