|  |  |
| --- | --- |
| **Impasto per la pizza****Ingredienti:**2 cucchiaini di lievito in polvere1 cucchiaio di olio d’oliva 2 cucchiaini di miele375 grammi (2 ½ tazze) di farina 001 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 yeast1 tablespoon olive oil, plus extra for greasing and brushing2 teaspoons honey375 g (2 ½ cups) strong white bread flour 1 teaspoon sea saltPour 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)* |