

Pasta di Pane per la Pizza O Focacce Ecc

Categoria : LA FRITTATA

Pubblicato da [D.N.](#) in 30/9/2008

Ingredienti: 500g. di farina bianca, sale, una patata bollita e schiacciata, mezzo panettino di lievito di birra e acqua calda o se volete una pasta più morbida mettete il latte al posto dell'acqua.

Preparazione:

Versate nell'asse di legno la farina a pioggia, allargate il centro a fontana e all'interno mettete il lievito che scioglierete insieme all'acqua calda e una manciata di sale. Aggiungete la patata e amalgamate tutto con cura finché l'impasto sarà sodo ed omogeneo. Coprite con dell'altra farina e mettete sopra un panno di cotone.

Lasciate lievitare per un'ora circa e poi utilizzatela come meglio credete.