

## Base per pizza con impasto biga *(Pizze, focacce, frittate)*



### Preparazione

Mettiamo nella planetaria la farina, la biga giunta a maturazione, il lievito compresso e l'acqua. Impastiamo bene il tutto. Aggiungiamo quindi sale e olio. Terminiamo l'impasto e otteniamo una palla bella elastica. Lo mettiamo in un contenitore e poi formeremo le nostre palline per fare le pizze.

### Consigli

Non sbagliate assolutamente la scelta del principale ingrediente per preparare in modo corretto il vostro impasto biga: acquistate una farina con valore w elevato (sopra i 300).

### Curiosità

Quello che viene definito biga, è un impasto a base di acqua, farina e lievito con una lievitazione dura almeno 16 ore.

### Informazioni

**Preparazione** 10 minuti

**Dosi per** 8 persone

**Difficoltà** Facile

## la terra di Puglia



### ACQUISTA SUL NOSTRO SHOP

Autentici prodotti di Puglia solo su  
[shop.laterradipuglia.it](http://shop.laterradipuglia.it)

**Sconto del 10%**  
utilizzando questo codice entro 31/12

RICETTE-2016

[clicca qui per accedere](#)

### Ingredienti

**Farina** 1000 grammi

**Acqua** 700 millilitri

**Biga** 300 grammi

**Lievito di birra** 20 grammi

**Sale** 20 grammi

**Olio extra vergine di oliva** 20 millilitri