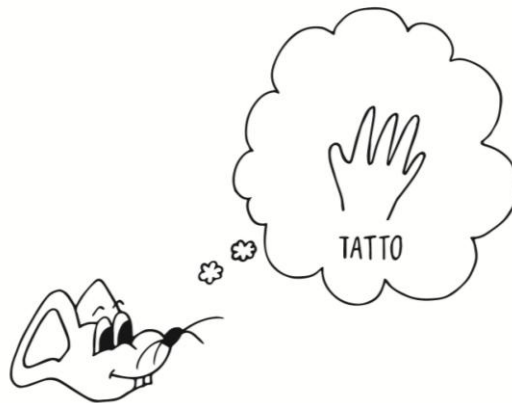


# I cinque sensi in cucina



## A tavola con... Il tatto

Oggi siamo abituati a lavorare “in punta di dita”, sfiorando il touch screen di tablet, smartphone e tastiere di pc.

Prova questa esperienza in cucina.

Crea una pizza speciale per e con i bambini.

La ricetta della pizza di Bianca ti farà scoprire l'incanto di creare un impasto soffice, per una straordinaria pizza fatta in casa!

## La pizza di Bianca

**La pizza in Teglia Rotonda come in Pizzeria!**

### Ingredienti per l'IMPASTO:

Prima di cominciare, procurati 2 teglie da forno, 35 cm di diametro.

- 1 lt di acqua
- 25 g di lievito di birra
- 50 g di sale

- 1,7 kg di farina “00”

**Procedimento per l'impasto:**

Mescolare il sale in una parte di acqua, nell'altra parte sciogliere il lievito di birra.

Poi miscelare il tutto, cominciare ad aggiungere la farina e lavorare con energia l'impasto.

Ricorda, deve essere liscio senza grumi.

Coprire l'impasto con un canovaccio e lasciare riposare per 2/3 ore circa.



La pasta deve essere riposta in un posto non troppo freddo né troppo caldo.

Trascorso il tempo di lievitazione, dividere l'impasto in 2 panetti da circa 350 g ciascuno. Adagiare i panetti in 2 teglie con un po' d'olio extra vergine di oliva e ricoprire con un canovaccio per almeno 1 ora.

Quando i panetti saranno quasi raddoppiati, si è pronti per procedere con l'ultimo passaggio.

Allargare i panetti con le mani (non con il mattarello!), oliare la teglia rotonda e adagiarvi la pasta. Infine, accendere il forno al massimo.



**Attenzione**

L'utilizzo del forno caldo deve essere fatto **esclusivamente** da un adulto! Prestare la massima attenzione nella preparazione.

### **Ingredienti per la FARCITURA:**

- Pelati di pomodoro (da preferire alla salsa/pomodori passati);
- Mozzarella;
- olive
- wurstel
- zucchine

### **Procedimento per la farcitura e la cottura della pizza:**

Per i vostri piccoli avrei pensato a una faccina sorridente, la pizza rotonda ve lo permette...

Ricoprire la pizza con i pelati, mettere in forno per circa 5/6 minuti.

La pizza deve diventare dorata, a quel punto si deve togliere dal forno, per aggiungere gli altri ingredienti.

Distribuire in modo uniforme la mozzarella su tutta la pizza e poi prepararsi a decorare con fantasia...

- con i wurstel fare la bocca che sorride
- con le olive fare gli occhi
- con le zucchine grattugiate i capelli della faccina
- con un pomodoro ciliegino fare il naso

Infernare per altri 10 minuti circa, a mozzarella sciolta, al termine della cottura togliere la pizza dal forno e spolverare con parmigiano grattugiato.

Buon appetito a tutti, sappiate che la pizza è un piatto unico e sostanzioso. L'importante è usare i prodotti freschi e di buona qualità. Ciao bambini, Bianca



[www.fiabepercrescere.it](http://www.fiabepercrescere.it)



PICCOLLAGE