

# Cómo preparar una pizza

ES - B1 - <https://italianoconmartin.com/es/lecturas/como-preparar-una-pizza.html>



## Come preparare una pizza - livello B1

Descripción del procedimiento

La pizza sembra un piatto semplice, ma ogni fase ha la sua importanza. Un buon impasto nasce dall'equilibrio tra farina, acqua, lievito, sale e tempo.

La quantità d'acqua cambia la consistenza. Un impasto più idratato può risultare morbido, ma è anche più difficile da lavorare.

La lievitazione non deve essere affrettata: se l'impasto riposa abbastanza, sviluppa struttura, profumo e maggiore digeribilità.

Anche il modo di stendere conta. Le mani spingono l'aria verso il bordo, creando il cornicione. Il mattarello, invece, può schiacciare troppo l'impasto.

Preparare una pizza è anche un modo per parlare di cultura italiana: ingredienti locali, gesti manuali, forno, famiglia e convivialità.

### hoja de vocabulario

idratazione = hidratación lievitazione = levadura digeribile = digerible mattarello = rodillo  
convivialità = convivencia

### Pestaña activa

- Resume la idea principal con tus propias palabras.
- Elija dos palabras nuevas y úselas en una oración personal.



Italiano con Martin

**[italianoconmartin.com](http://italianoconmartin.com)**