

PIZZA MARGHERITA



Dosi: per 4 persone

Tempo: 55 minuti

Note aggiuntive: + 2 ore di lievitazione della pasta per pizza

Ingredienti: 500 gr. di farina

15 gr. di lievito di birra

olio extravergine d'oliva

1/2 cucchiaino di Sale

salsa di pomodoro

1 mozzarella

basilico

●●● PREPARAZIONE

Scaldare 250 ml d'acqua e scioglieteci il lievito. Versare in una

ciotola. Aggiungete 1 pizzico di sale. Versate la farina, aggiungete 2 cucchiai d'olio e impastate fino ad ottenere un composto omogeneo. Coprite con un panno e lasciate lievitare per almeno 2 ore. Stendete la pasta col matterello sul piano di lavoro infarinato. Ungete una teglia d'olio. Disponeteci la base per la pizza. Cospargetela di pomodoro e salate. Cuocetela in forno ben caldo per circa 1/2 ora a 200 gradi. Aggiungete la mozzarella tagliata a cubetti e le foglioline di basilico. Infornate per altri 5 minuti.