



Pizza al forno

Ricetta per 2 teglie di pizza.



[Stampa ricetta](#)

Ricetta Pizza al forno

Gustosa pizza

Preparazione	15 min
Cottura	30 min
Tempo totale	45 min

Portata: Secondi

Cucina: Italiana

Keyword: piatto unico, pizza, pizza napoletana

Difficoltà: facile

Costo: basso

Porzioni: 4 persone

Calorie: 300kcal

Ingredienti

- 750 g farina
- 0,30 g sale
- 10 g zucchero
- 75 ml olio di oliva extra vergine
- 13 g lievito di birra
- 440 ml acqua tiepida

Istruzioni

1. Sciogliere in metà acqua tiepida il sale, sciogliere nell'acqua rimanente il lievito e lo zucchero, versare nella ciotola della planetaria e unire l'olio e la farina. Impastare per circa 5 minuti, versare sulla spianatoia infarinata e formare due pagnotte, coprire con pellicola alimentare (io uso i sacchetti per congelatore) lasciare riposare per circa 25 minuti.



2. Nel frattempo foderare le teglie con carta forno e oliare appena la superficie; stendere l'impasto con il mattarello e posizionarlo nelle teglie; bucherellare bene con i rebbi di una forchetta (questo passaggio aiuterà la lievitazione e la cottura).



3. Coprire ancora e lasciare lievitare per circa un'ora e mezza. Farcire a piacere io uso salsa di pomodoro circa 500 ml condita con sale , pepe, un pizzico di zucchero, olio e origano cospargere su ogni teglia la mozzarella 250 gr per teglia asciugata bene con carta cucina e tagliata a cubetti.
4. Se volete mettere altre farciture come cotto funghi o salsiccia il mio consiglio è mettere metà della mozzarella, quindi le farciture scelte e poi la mozzarella rimanente.
5. Cuocere a 250 gradi per 15 minuti. Una volta cotta estrarre dalla teglia aiutandosi con la carta forno e passare la lama di un coltello tra l'impasto e la carta forno questo la renderà un po più croccante. ..e buona cena a tutti....



Nutrition

Serving: 100g | Calorie: 300kcal

Paola Paola

[Read More](#)
