



Pizza Margherita



[Stampa ricetta](#)

Ricetta Pizza Margherita

La vera pizza italiana

Preparazione 10 min

Cottura 20 min

Tempo totale 30 min

Portata: Secondi

Cucina: Italiana

Keyword: carboidrati, farinacei, pizza, pizza napoletana, sostituti del pane

Difficoltà: facile

Costo: basso

Porzioni: 2 persone

Calorie: 243kcal

Ingredienti

- 500 g farina 00 di grano tenero
- 25 g lievito di birra
- 300 ml acqua
- 1 cucchiaino zucchero
- 20 g sale
- 300 g pomodoro in salsa
- 200 g mozzarella
- q.b. origano
- q.b. olio di oliva extra vergine

Istruzioni

1. Per prima cosa riscalda l'acqua (deve essere tiepida), unisci il lievito di birra, il cucchiaino di zucchero e fai sciogliere completamente. In una ciotola versa la farina, aggiungi il sale e mescola bene. A questo punto unisci poco alla volta l'acqua con il lievito e inizia a lavorare l'impasto su un tagliere infarinato. Lavora energicamente fino a formare un panetto sodo, morbido ed omogeneo.



2. Trasferisci l'impasto in una ciotola infarinata e lascia lievitare 3-4 ore in un luogo caldo coperto con pellicola trasparente (io ho usato il forno con la luce accesa). Trascorso il tempo dividi il panetto in 2 parti e con le mani forma 2 pizze tonde di circa 30 cm. Trasferisci le pizze in due teglie unte di olio e lascia lievitare ancora per 1 ora (sempre nel forno con la luce accesa).
3. Condisci le pizze con pomodoro (precedentemente condito con sale e olio), origano e cuoci in forno caldo 250 gr. per circa 7-8 minuti. Aggiungi poi la mozzarella tagliata a dadini e inforna ancora per altri 2-3 minuti, fino a ch  la mozzarella si   sciolta. Servi nei piatti e porta in tavola.



Nutrition

Serving: 100g | Calorie: 243kcal

Buon appetito...

[Read More](#)
