

# LA PIZZA-RICETTA

## PIZZA MARGHERITA

### INGREDIENTI PER L'IMPASTO (5/6persone):

500 gr. di farina

20 gr. di lievito di birra diluito con un po' d'acqua tiepida

Qualche cucchiata di acqua

Una presa di sale

### INGREDIENTI DA METTERE SOPRA

Pomodoro o pelati

Formaggio grattugiato

Mozzarella

Basilico

Sale

Pepe

Olio

### TEMPO DI COTTURA

Da cinque a dieci minuti in forno caldissimo.

### PREPARAZIONE

Per preparare l'impasto occorre lavorare gli ingredienti fino ad ottenere una pasta omogenea e morbida; bisogna poi calcolare che occorrono circa tre ore di lievitatura in luogo tiepido.

A lievitazione avvenuta, bisogna tirare la pasta con il matterello allo spessore di mezzo centimetro, tenendo il bordo più spesso.

Posizionare la pasta in una o più teglie di forma preferibilmente rotonda.

Cospargere sulla pizza i pelati sgocciolati e tagliati, la mozzarella a pezzetti, un po' di formaggio grattugiato, il basilico, il sale e il pepe, innaffiare con l'olio ed infornare.

# **BUON APPETITO!!!**