

Pizza margherita



Ingredienti per 6-8 persone:

Per la pasta

½ cubetto di lievito di birra

1 cucchiaino di zucchero

250g di farina

Sale

Per la guarnizione

250g di passata di pomodoro

250g di mozzarella

Olio extravergine di oliva

Un mazzetto di basilico



Preparazione:

Sciogliete lo zucchero e il lievito in 50ml di acqua tiepida. Con la farina formate una fontana e versate al centro il lievito sciolto.

Unite ancora un po' di acqua tiepida e un pizzico di sale e lavorate a lungo gli ingredienti fino a ottenere una pasta liscia ed elastica.

Mettete la pasta in una grossa terrina infarinata, coprite con un telo umido, senza che questo tocchi la pasta, e fate lievitare in un luogo tiepido finchè avrà raddoppiato il volume.

Preriscaldate il forno a 250° C. stendete la pasta sottilissima, prima aiutandovi con un matterello, poi finendo con le mani. Foderate due teglie oliate di circa 30cm di diametro.

Distribuite sui dischi di pasta la passata di pomodoro leggermente salata e poi la mozzarella a dadini. Oliate entrambe le pizze e infornate per 10-15 min.

Completate con qualche foglia di basilico e servite.