

Pizza Margherita

P

Portate

 Pronto in: [h:mm]

 Persone

 Forno, Bimby

 Light?  
 Sì No

 Difficoltà'

 Voto

 Birra

 1 teglia grande o 4 pizze da piatto

 Cottura e/o raffreddamento
Preparazione

Ingredienti

- Per la pasta vedi ricetta "pasta per la pizza" con 600g di farina
- Per la farcitura
- 300g mozzarella, per forni elettrici meglio se per pizze (è più asciutta)
- 400g polpa di pomodoro o pelati
- 1 pizzico di sale
- 40g olio extravergine d'oliva
- 10-15 foglie di basilico

Procedimento

Creare le bocce di "pasta per la pizza"

Stendere le bocce in una sfoglia sottile di circa 5mm

Posizionare le sfoglie nelle teglie oliate, aiutandosi con le mani, e rialzare il bordo

Tritare la mozzarella, 5s vel.7 e lasciar colare il siero

Salare i pomodori

Distribuire sulle sfoglie il pomodoro ed un filo d'olio

Mettere in forno preriscaldato a 220° per circa 10m

Togliere la teglia dal forno, cospargere di mozzarella per altri 5m

Togliere la teglia dal forno, distribuire il basilico e tenere in forno per gli ultimi 5m

Servire caldissima

