

Ricetta: **Pizza margherita**

Autore: WWW.MISYA.INFO

Dosi per : 1 teglia di pizza

Tempo di cottura : 20 min

Tempo di preparazione : 30 min



La pizza Margherita è la regina tra le pizze, la tradizione racconta che fu preparata per la prima volta nel 1889 dal cuoco Raffaele Esposito che, per onorare la regina Margherita di Savoia, preparò una pizza, dove i condimenti, pomodoro, mozzarella e basilico, rappresentavano i colori della bandiera italiana. Alla regina piacque così tanto che il cuoco decise di battezzare la pizza in suo onore. La pizza margherita è, assieme alla marinara e ad il calzone, la più popolare pizza napoletana ed è amata da grandi e piccini. Non esiste una ricetta originale per farla in casa, ognuno ha il suo personalissimo modo per prepararla, c'è chi mette la mozzarella di bufala, chi il fior di latte, chi la provola e ancora, chi utilizza i pelati oppure la passata, questa è la ricetta che utilizzo io per i miei sabato sera in famiglia, se la provate, fatemi sapere cosa ne pensate ;)

Ingredienti per 1 teglia di pizza:

150 gr di farina 0
150 gr di farina 00
150 ml di acqua
5 gr di lievito di birra
2 cucchiaini di sale
2 cucchiaini di olio evo
250 gr di mozzarella
200 gr di pomodori pelati
sale
basilico

Procedimento

Mettete le due farine in una ciotola, fate un buco al centro e aggiungere il lievito sbriciolato con un po' d'acqua

Iniziare a lavorare il composto versando man mano l'acqua e facendolo assorbire alla farina.

Quando l'impasto risulta lavorabile aggiungere l'olio e il sale e impastare energicamente finché la pasta non risulti liscia e elastica.

Coprite ora il panetto e fatelo lievitare coperto con un canovaccio per 2/3 ore o finché non sarà raddoppiato di volume.

Riprendere la pasta per le pizze e stendetela con le mani fino a formare un cerchio di circa 32 cm di diametro

Poi posizionate su una teglia unta d'olio e picchiettate con la punta delle dita cercando di gonfiare un pò quello che sarà il cornicione.

Condire i pomodori pelati con sale, olio e basilico.

Ricoprire con la salsa di pomodoro, quindi infornate in forno già caldo a 220° e cuocete una quindicina di minuti

Appena la pizza margherita sarà quasi pronta, toglierla dal forno e guarnirla con la mozzarella tagliata a cubetti e rinfornate per altri 5 minuti.

Servire bella calda.