Ricetta: **Pizza margherita**

Author: WWW.MISYA.INFO

La pizza Margherita è la pizza napoletana più famosa, insieme alla pizza marinara.La tradizione racconta che la pizza marghetita fu preparata per la prima volta nel 1889 dal cuoco Raffaele Esposito che, per onorare la regina Margherita di Savoia, preparò la pizza Margherita, dove i condimenti, pomodoro, mozzarella e basilico, rappresentavano i colori della bandiera italiana. Stasera ho preparato la classica pizza margherita, esistono numerose varianti ma ognuno ha il suo personalissimo modo per prepararla, questa è la mia ricetta.

Ingredienti per 1 teglia di pizza:
- 150 gr di farina 0
- 150 gr di farina 00
- 150 ml di acqua
- 10 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

Tempo di preparazione: 30 min
Tempo di cottura: 25 min
Tempo totale: 55 min

Procedimento per preparare la piza margherita

Disporre le farine a fontana su una spianatoia. Un pò per volta versare al suo interno l'acqua tiepida con disciolto il lievito

Iniziare a lavorare il composto versando man mano l'acqua.

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

Poggiare il panetto di pizza su una spianatoia infarinata, coprire e lasciar lievitare la pizza per 2/3 ore o finchè non sarà raddoppiata di volume.

Condire i pomodori pelati con sale, olio e basilico

Riprendere la pasta per le pizze e stenderla in una teglia unta d'olio

Cuocere per una ventina di minuti a 220°.
Appena la pizza margherita sarà quasi pronta, toglierla dal forno e guarnirla con la mozzarella tagliata a cubetti e il basilico e rinfornarte per altri 5 minuti.

Tagliare a fette la pizza e servire bella calda.

Copyright © 2010 WWW.MISYA.INFO