

PIZZA DELLA DOMENICA



Pizza homemade: per noi è un rito della domenica sera. Fa subito casa, coperta, divano e serie tv. Si ebbene: coperta anche quando è estate perché tanto io ho sempre freddo. Ma se ci pensate anche voi: non pensate che la pizza sia la sintesi della ricetta perfetta?

Facile 140' Piatto Unico

INGREDIENTI (4 PERSONE)

- q.b. [Passata 700 g](#)
- 250 ml Acqua tiepida
- q.b. Basilico fresco
- 450 gr Farina Manitoba
- 6 gr Lievito di birra attivo
- q.b. Mozzarella
- 28 gr Olio evo
- 8 gr Sale kosher
- 6 gr Zucchero

PRODOTTO USATO PER QUESTA RICETTA:



PREPARAZIONE

1. Unite in una larga ciotola farina e sale, aggiungere zucchero, lievito e create un buco nel mezzo. In un'altra ciotola unite olio e acqua, poi versate nella ciotola grande. Impastate per circa 10/15 minuti fino a ottenere un impasto omogeneo e elastico. Riponete l'impasto in una nuova ciotola che avrete ben oliato, coprite con un canovaccio e lasciate lievitare in luogo caldo per 2 ore circa.
2. Preriscaldate il forno a 230°C con all'interno le teglie coperte da carta forno.
3. Intanto dividete in due l'impasto e stendetelo con il mattarello.
4. Tirate fuori le teglie bene calde, stendete i due impasti e farcite come preferite. Cuocete in forno a 200°C per circa 10 minuti.