

## Ciclo 3

# Pizza Margherita

per 4 persone



### Suggerimento

La pizza può essere condita con altri ingredienti. Si può anche utilizzare basilico essiccato.

### Ingredienti

#### Impasto:

- 400 g di farina
- 1 cucchiaino di sale
- 15 g di lievito fresco sbriciolato
- 2,5 dl d'acqua
- 2 cucchiaini di olio di colza



#### Condimento:

- 2-4 cucchiaini di passato di pomodori
- 200 g di pomodori sminuzzati (freschi o in scatola)
- 200 g di mozzarella svizzera a dadini
- 2-3 foglie di basilico



## Ciclo 3

## Preparazione



- 1** Impasto: Mescolare la farina e il sale per preparare l'impasto. Formare un incavo al centro. Sciogliere il lievito in un po' d'acqua, aiutandosi con una forchetta. Versare questo liquido nell'incavo, assieme all'acqua restante e all'olio.



- 2** Mescolare il tutto fino a ottenere una massa omogenea.



- 3** Lavorare bene questa massa, fino a quando diventa morbida e elastica.



- 4** Lasciare lievitare l'impasto al coperto e a temperatura ambiente fino al doppio del volume.



- 5** Preriscaldare il forno (statico a 220°C, termoventilato a 200°C). Spianare l'impasto fino alle dimensioni della teglia e posarlo su questa, coperta con un foglio di carta da forno.



- 6** Condimento: Per il condimento, distribuire dapprima i pomodori sulla pasta, con un cucchiaino. In seguito, aggiungere i cubetti di mozzarella e le foglie di basilico. Cuocere la pizza 20–30 minuti nella parte inferiore del forno.