

Pizza margherita



Ingredienti per 4 persone

400g farina

40g mozzarella tritata

15g lievito di birra

10g zucchero

1 cucchiaino di sale

2 cucchiai di olio extravergine oliva

Acqua tiepida per impastare

400g pomodori pelati

Origano q.b.

Procedimento

Mettere la farina su di un tagliere, aggiungere il lievito, lo zucchero, il sale, l'acqua.

Impastare tutto omogeneamente e lasciare riposare per 2 ore.

Stendere l'impasto in una teglia.

Frullare il pomodoro con un pizzico di sale, un filo d'olio e origano a piacere.

Spalmare il pomodoro sulla teglia, cospargere con mozzarella e cuocere a 200° per circa 20".