

"Pizza Margherita" (Napoli)



Ingredienti per 4 persone

1 litro circa di acqua
50 gr di sale
3 gr di lievito di birra fresco
1,8 kg di farina tipo 00
Passata di pomodoro 500 ml
Fior di latte 600 gr
4/5 foglie di Basilico
Olio extravergine di oliva q.b.

food



PREPARAZIONE

In una ciotola versare tutta l'acqua e il sale, mescolando e aspettando che questo si sciolga bene, aggiungere una piccola quantità di farina ed infine il lievito. Cominciare a girare fino a quando il lievito si sarà sciolto.

Versare gradualmente la farina, e impastare sempre in modo che questa venga assorbita completamente dall'acqua. Continuare fino a quando la farina non è conclusa e completamente assorbita.

Con la mano sinistra teniamo ferma la ciotola e con la destra cominciamo ad impastare. Il movimento deve essere circolare, prendere l'impasto da sotto, alzarlo, portarlo sopra e schiacciarlo con decisione con il palmo verso il basso.

In un piano infarinato trasferiamoci l'impasto e copriamolo con un panno umido per circa 2 ore prima che l'impasto sia ben lievitato. Una volta che l'impasto è raddoppiato possiamo passare alla prossima fase, che consiste nel "ricompattare il nostro impasto lavorandolo con entrambe le mani come se lo si dovesse reimpastare un'altra volta, solo che questa volta dovrete essere più delicati, in quanto gli dovrete solo ridare la classica forma "a ruota di pane".

Devono lievitare per almeno altre 4 ore che possono diventare anche 6 ore nei periodi più freddi dell'inverno.

Cospargete il disco appena ottenuto con la passata di pomodoro, e successivamente la mozzarella tritata grossolanamente, tre foglie di basilico e infine un filo d'olio.

Anche se la tradizione napoletana non prevede (ovviamente) l'uso di forni elettrici, bisogna anche tener conto che non tutti possono avere in casa un forno a legna, per cui se usate un forno elettrico impostate una temperatura di 250 gradi. Quando la raggiunge inseriteci la vostra pizza e tenetela dentro per circa 10 minuti.

Terminata la cottura della pizza Margherita, toglietela e servite immediatamente.