

Pizza margherita al metro *(Pizze, focacce, frittate)*



Preparazione

Una volta preparato l'impasto base per la pizza ed a lievitazione terminata, lo giro su una spianatoia molto infarinata. Poi lo stendo con le mani dall'alto verso il basso cercando di mantenere al suo interno l'aria che si è creata durante la lievitazione. Procedo quindi alla farcitura: metto un pò di sale nel pomodoro, mescolo bene, e con l'aiuto di un cucchiaino metto il pomodoro sull'impasto delicatamente, in modo da non rovinarne la struttura. Aggiungo quindi la mozzarella a pezzi belli grossi, così da ottenere un effetto bello cremoso, poi aggiungo basilico e olio. E' il momento di infornare a 280 gradi per 15 minuti. Otterremo una pizza croccante con tutti gli ingredienti perfettamente amalgamati.

Consigli

Non dimenticatevi di strizzare la mozzarella di bufala, perché se dovesse rilasciare troppa acqua durante la cottura, potrebbe rovinare la pizza.

Curiosità

La tradizione insegna che la pizza margherita sia stata creata a Napoli, da Raffaele Esposito, proprio per la Regina Margherita di Savoia.

Informazioni

Preparazione 20 minuti

Cottura 15 minuti

Dosi per 6 persone

Difficoltà Difficile

la terra di Puglia



ACQUISTA SUL NOSTRO SHOP

Autentici prodotti di Puglia solo su
shop.laterradipuglia.it

Sconto del 10%

utilizzando questo codice entro 31/12

RICETTE-2016

[clicca qui per accedere](#)

Ingredienti

Impasto per pizza 500 grammi

Pomodori (san marzano)

Mozzarelle di bufala campana

Basilico

Sale

Olio extra vergine di oliva