



Pizza margherita - [Visualizza sul sito](#)
di valeriagavazzi

farina integrale - lievito secco

da Il libro delle pizze, focacce e torte salate della Demetra edizioni (più che un libro è un quaderno di ricette molto carino anche a vedersi):

Ingredienti:

500 gr di farina di frumento integrale o semintegrale o raffinata (io ho usato quella per pizza)
15 gr. di lievito secco in granuli
4 cucchiaini di olio evo. sale

Procedimento:

Sciogliere il lievito in circa mezzo bicchiere di acqua tiepida e lasciar riposare per una decina di minuti in un luogo abbastanza caldo.

Preparare la farina cui avremo mescolato il sale, e disporla a fontana su una spianatoia; versare al centro il lievito e l'olio, unire poco meno di 2dl di acqua tiepida impastare energicamente per un quarto d'ora formando infine una palla leggermente infarinata. (io ho messo tutto nell'impastatrice e poi ho impastato ancora un pò a mano).

Ricoprire la palla con un panno da cucina umido e lasciar lievitare in un luogo caldo (intorno ai 20-25°) per un paio d'ore, o sino a quando abbia almeno raddoppiato il suo volume.

Trascorso il tempo previsto stendere l'impasto con un matterello, poi trasferirlo in una teglia, bucherellare con una forchetta, versarci sopra del sugo di pomodoro e lasciar riposare ancora una ventina di minuti al caldo: si può anche lasciare in forno a temperatura bassissima e con lo sportello aperto

Infornare poi in forno già caldo e dopo una ventina di minuti di cottura 220-225° circa, sfornare e aggiungere l'origano e la mozzarella e rimettere in forno per circa una decina di minuti. (io l'ho fatta nel fornello Ferrari.)

