



Le nostre ricette



Pizza alla mozzarella

tempo di preparazione: ⌚ 50'

difficoltà: 🍳🍳

ingredienti:

Dosi per 4 persone:
gr. 400 di farina di frumento integrale o di tipo 2;
gr. 2,25 di lievito di birra fresco;
6-8 cucchiaini d'olio extra vergine di oliva;
gr. 500 di mozzarella;
4 pomodori maturi;
origano, zenzero, sale;



preparazione:

Preparate la pasta per la pizza e fatela lievitare.

Una volta lievitata stendetela sulla spianatoia e tiratela con un mattarello leggermente più grande della teglia e quindi trasferitevela bucherellando leggermente la superficie e stendendovi sopra i pomodori preventivamente lavati, privati della buccia e spezzettati. salate leggermente e lasciate lievitare al caldo ancora per una ventina di minuti.

Trascorso il tempo previsto, mettete la pizza nel forno preriscaldato e lasciatela cuocere per circa 20 minuti, quindi sfornatela, conditela con un pizzico di origano e la mozzarella tagliata a fettine, spolveratela di zenzero grattugiato al momento.

Rimettete la pizza in forno ancora per 10 minuti, sino a che il bordo della pizza sia ben dorato.