

La pizza Margherita

Una cena con gli amici?
Pizza e bibite? Bene, preparate
voi una pizza buonissima
e facilissima, la pizza Margherita.
Mi raccomando: fate attenzione
al forno... scotta!!!



© Shutterstock

Preparazione

1

Sciogliete il lievito in
250 ml d'acqua tiepida.



Ingredienti per 4 pizze

- 500 grammi di farina
- 1 cubetto di lievito di birra
- 2 cucchiaini di olio di oliva
- mezzo cucchiaino di sale
- acqua
- salsa di pomodoro
- 1 mozzarella
- basilico



2



Mettete la farina in
una ciotola, versate il
lievito, il sale e l'olio
e mescolate bene.

3



Lasciare
lievitare per una
ora e mezza. Poi,
dividete l'impasto
in 4 parti.

4



Ungete 4 teglie da
forno con l'olio e
stendete, su ogni
teglia, un pezzo
dell'impasto.

5



Mettete sopra la
salsa di pomodoro
e poi mettete in
forno a 200°: mi
raccomando, a forno
caldo! Cuocete per
20 minuti.

6



Tirate fuori la
pizza dal forno,
aggiungete la
mozzarella tagliata
e rimettete in forno
per 5 minuti.

7

Infine, tirate fuori la pizza,
mettete un filo d'olio, una
foglia di basilico e...

pronta da mangiare!

