



Pizza a forma d'Italia

Sul tagliere metti la farina a fontana, aggiungi un po' di sale e mescola bene, poi un cucchiaio di olio e.v.o. Sciogli il lievito in un bicchiere di acqua calda con un cucchiaino di zucchero, poi aggiungi tutto nella farina.

Fai un impasto molto morbido, aggiungendo se necessario altra acqua calda e farina. Ungi con dell'olio un'ampia teglia, stendi l'impasto e, aiutandoti con un coltello o uno stuzzicadente, forma 4 pizze a forma d'Italia. Fai lievitare per almeno 3 ore. Passato il tempo di lievitazione aggiungi sopra ad ogni pizza la salsa di pomodoro (precedentemente condita con sale e olio), un pizzico di origano e tocchetti di mozzarella. Fai cuocere in forno caldo 250 gr. per circa 5-8 minuti. Metti nei piatti e porta in tavola.

Buon appetito...

Ugo Picia

[Read More](#)
