

PANE, PIZZE E FOCACCE

Pizza napoletana (versione 2)

Tradizione: Provincia di Napoli, Campania

DOSI

4 persone

Ingredienti per 4 persone

PER L'IMPASTO

Farina di frumento integrale o semintegrale (tipo 2)	400 g
Lievito di birra fresco	20 g
Olio d'oliva extra-vergine	8 cucchiaini
Sale	

PER CONDIRE

Pomodori pelati	400 g
Sale	
Origano	1 pizzico
Basilico	10 foglie
Aglione	3 spicchi
Olio d'oliva extra-vergine	

Preparazione

- 1 Prepare la pasta per la pizza, lasciatela lievitare al caldo e quindi stendetela su una spianatoia infarinata e datele la forma adatta alla teglia che vorrete usare o alla piastra di cottura del forno.
- 2 Quindi trasferite sulla piastra o nella teglia leggermente oliata e conditela con i pomodori pelati e schiacciati preventivamente con una forchetta, bucherellate la superficie, salatela leggermente e lasciatela nuovamente lievitare per una ventina di minuti al caldo o nel forno mantenuto aperto e con una temperatura molto bassa.
- 3 Trascorso il tempo previsto, infornatela in forno caldo per circa 25 minuti, mantenendo una temperatura intorno ai 200-250 gradi e quindi sfornatela, aggiungete un generoso pizzico di origano, il basilico sminuzzato e l'aglio tritato, irroratela d'olio e rimettetela in forno per poco più di 5 minuti prima di portarla in tavola.