

PANE, PIZZE E FOCACCE

Pizza napoletana (versione 3)

Tradizione: Provincia di Napoli, Campania

DOSI

4 persone

Ingredienti per 4 persone

Lievito di birra	40 g
Farina	600 g
Olio d'oliva	4 cucchiaini
Sale	2 pizzichi

PER CONDIRE

Pomodori pelati	6
Origano	1 cucchiaio
Aglione tritato	1 spicchio
Olio d'oliva extra-vergine	5 cucchiaini

Preparazione

- 1 Lavorate l'impasto con il palmo della mano, fino a ottenere una pasta senza grumi, liscia, elastica e consistente.
- 2 Ponete la pasta in una insalatiera infarinata, coprite con un canovaccio e lasciate a lievitare per 1 ora, al caldo (circa 20 gradi). Dividete la pasta con le mani, ricavando quattro dischi di circa 22 cm di diametro.
- 3 Trattenete l'impasto come se fosse pasta da pane, schiacciate con forza con il palmo delle mani, dal centro verso i bordi, per togliere l'aria. Appiattite i dischi, lasciando il bordo esterno un po' più spesso. Disponete il condimento, lasciando sguarnito il bordo.