

Pizza, Pane & Torte Salate

Pizza Margherita

Ingredienti

pomodori pelati in scatola
mozzarella, a dadini o a fettine
olio extravergine d'oliva
sale
foglie di basilico fresco

Note. La quantità di pomodori o mozzarella dipende da quante pizze devi preparare. Per 4 persone, considera circa 250 g (8.8 oz) di pomodori e 250 g (8.8 oz) di mozzarella. Se possibile, scegli i pelati in scatola e una mozzarella priva di umidità (mozzarella per pizza in buste sotto vuoto o la mozzarella in treccia che contiene meno acqua). Sennò metti la mozzarella classica in un colino e strizzala per rimuovere l'acqua in eccesso.

Utensili

forno
teglia (opzionale)
pietra refrattaria (opzionale)
pala per pizza (facoltativa)
presine

Procedura

Prepara l'[impasto base della pizza](#) e dividi l'impasto in panetti da 250 g (8.8 oz) se vuoi fare la pizza tonda o in panetti più grandi se vuoi fare la pizza in teglia.

Il peso dei panetti. Qui hai bisogno di una bilancia! Se vuoi preparare delle pizze tonde, dividi l'impasto in panetti da 250 g (8.8 oz) ciascuno. Se vuoi preparare la pizza in una teglia di medie dimensioni (circa 30 x 40 cm / 11.8 x 15.7 in), dividi l'impasto in panetti di circa 600 g (21.2 oz). In Italia si usa una formula precisa per calcolare la quantità di impasto necessario per una teglia (quadrata o rettangolare). La formula si può utilizzare



Pizza, Pane & Torte Salate

Pizza Margherita

solo con centimetri e grammi ed è $\text{Base} \times \text{Altezza} / 2$. Prima moltiplica la base per l'altezza della teglia (es. 30 cm x 40 cm = 1200). Poi dividi il risultato per 2 (1200 / 2 = 600 g). Quindi per una teglia di 30 cm x 40 cm hai bisogno di 600 g di impasto.

Stendi l'impasto.

Preriscalda il forno alla massima temperatura.

Metti i pomodori in una ciotola capiente e condiscili con sale e olio. Strizza i pelati grossolanamente con le mani.

Metti il sugo sull'impasto partendo dal centro e stendilo uniformemente con un cucchiaio fino a 1-2 cm (0.4-0.8 in) dai bordi.

Quando aggiungere la mozzarella. Se stai preparando pizze tonde e hai un forno che raggiunge temperature molto elevate (sopra i 250°C / 482°F), aggiungi la mozzarella all'impasto crudo. Se il tuo forno non è molto potente o stai facendo la pizza in teglia (quindi è necessario un maggior tempo di cottura), prima cuoci la pizza solo con il sugo e, 3-5 minuti prima che sia completamente cotta, togli la pizza dal forno, aggiungi la mozzarella e rimettila in forno per il tempo restante.

Cuoci fino a doratura.

Nota. Non c'è un tempo preciso di cottura della pizza. Questo dipende dalla temperatura massima del tuo forno e dallo spessore della teglia. La pizza è pronta quando la crosta ha un aspetto dorato.

Spezza le foglie di basilico con le mani e mettile sulla pizza. Servi caldo.

