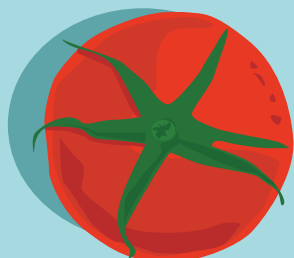


Pizza Margherita

Ingredienti:

- 300 gr farina grano duro
- 1 cucchiaino scarso di sale
- mezzo cucchiaino di zucchero
- 1 bustina di lievito in polvere
- 2 cucchiai di olio
- 175 ml d'acqua
- pomodoro
- mozzarella
- origano
- ecc.



Procedimento

Setacciare la farina in una terrina larga, mescolarvi il sale, lo zucchero e il lievito, quindi unire l'olio e poco alla volta l'acqua ed amalgamare il tutto.

Lavorare velocemente l'impasto con le mani unte d'olio finchè diventa ben amalgamato, stenderlo con un mattarello in una sottile sfoglia. Fare forme desiderate e stenderle su teglia. Distribuire il pomodoro e cuocere in forno preriscaldato a 200 - 220° per 10 minuti. Completare con mozzarella, origano e altri ingredienti a piacere e far cuocere per altri 5 minuti.

