



# **Pizza Margherita perfetta fatta in casa**

**+ INGREDIENTE  
SEGRETO**

# PROCEDIMENTO

1

2

3

4

5

6

7

8



**25 gr.**  
lievito di birra



**10 dl.**  
acqua



**Ingrediente  
segreto**

In una ciotola sciogli 25 gr di  
lievito di birra in 10 dl di acqua  
tiepida, aggiungi un pizzico di  
INGREDIENTE SEGRETO e  
lascia riposare per 10 minuti



Lascia riposare per

**10  
min**

# PROCEDIMENTO

1

2

3

4

5

6

7

8



**500 gr.**  
farina 0



**1 cucchiaino**  
sale



**lievito**  
preparazione 1



**2 cucchiai**  
olio

In un recipiente grande  
disponi 500 gr di farina 0, non  
00, 1 cucchiaino di sale, il  
lievito e 2 cucchiai di olio



# PROCEDIMENTO

1

2

3

4

5

6

7

8



**Usa le mani**

Con le mani impasta il tutto unendo un po' per volta 1,5 dl di acqua. Devi ottenere una palla morbida, non appiccicosa.



**1,5 dl  
acqua**

# PROCEDIMENTO

1

2

3

4

5

6

7

8



**Impasto appiccicoso:  
aggiungi farina**



**Impasto duro:  
aggiungi acqua**



# PROCEDIMENTO

1

2

3

4

5

6

7

8



**Fai una croce sulla superficie**

Metti la palla in un contenitore infarinato. Con un coltello incidi una croce sulla superficie, copri con un canovaccio e lascia lievitare in un luogo tiepido per circa 1 ora e mezza, o finché il volume non è raddoppiato.



**Copri con un canovaccio**

**Fai lievitare per**

**1:30  
ore**

# PROCEDIMENTO

1

2

3

4

5

6

7

8



Ungi la teglia

Con le mani distribuisce  
l'impasto in una teglia unta  
con un po' di olio e lascia  
lievitare per altri 30 minuti.



Distribuisce  
l'impasto

Fai lievitare per

30  
min

# PROCEDIMENTO

1

2

3

4

5

6

7

8

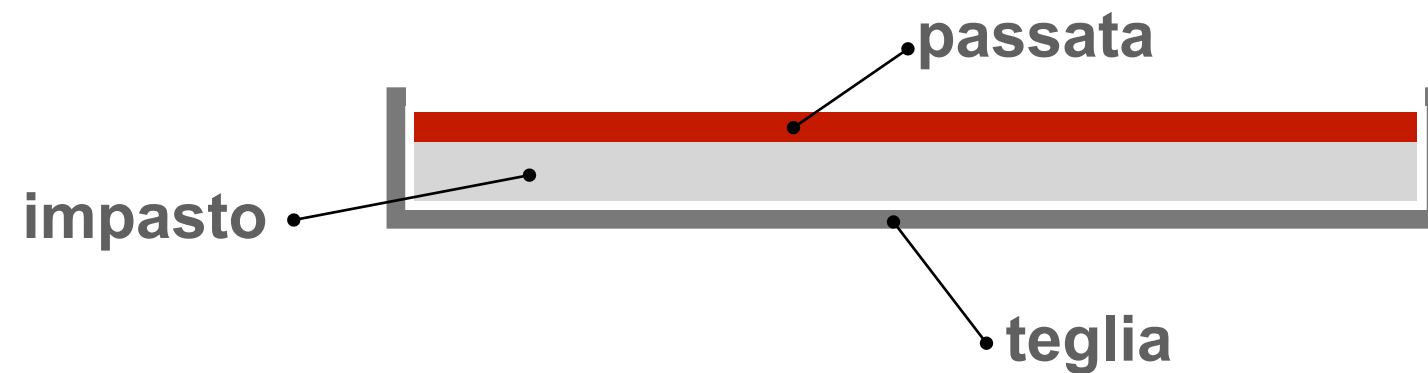


Un po' di  
passata di pomodoro

Distribuisce un po' di passata  
di pomodoro e inforna a  
200°C per 17/18 minuti.



Inforna  
200°C



Cuoci per

17/18  
min



# PROCEDIMENTO

1

2

3

4

5

6

7

8

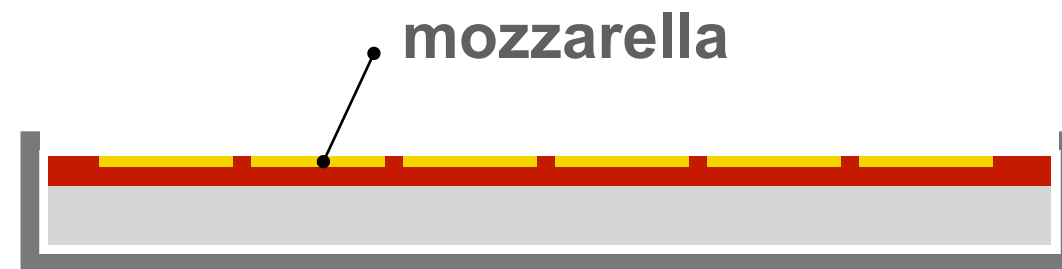


**Cospargi di  
mozzarella sottile**

Tira fuori, cospargi di  
mozzarella tagliata sottile e  
inforna nuovamente per altri  
8/10 minuti.



**Inforna  
200°C**



**mozzarella**

**Cuoci per**

**8/10  
min**

# CONSIGLIO



Soffice



- ✓ spegni un po' prima
- ✓ apri il forno
- ✓ lascia raffreddare dentro il forno

# CONSIGLIO



**Croccante**



- ✓ alza il forno al massimo
- ✓ per qualche secondo dopo la cottura
- ✓ toglì quando la crosta è marroncino chiaro

# CONSIGLIO



Ingrediente  
segreto



scrivilo nei commenti ;-)



## RICETTE VIDEO



**Iscriviti al canale YouTube per essere avvisato/a ad ogni nuovo video:  
[Clicca qui: http://www.youtube.com/user/RicetteVideo](http://www.youtube.com/user/RicetteVideo)**

**Seguici su Facebook:  
[Clicca qui: https://www.facebook.com/ricettevideo](https://www.facebook.com/ricettevideo)**

**Trova altre ricette sul nostro sito:  
[Clicca qui: www.ricettevideo.net](http://www.ricettevideo.net)**