

Pizza margherita al salame

Tempo di preparazione: 15 min

Difficoltà: Facile

Farcitura

- Mozzarella: 1
- Origano: q.b.
- Salame Golfetta: q.b.

Ingredienti

- Acqua: 250 ml
- Farina Manitoba: 300 gr
- Latte: 30 ml
- Lievito di birra secco: 4 gr (oppure 1/2 cubetto fresco)
- Olio: 2 cucchiari
- Sale: 10 gr
- Semola rimacinata: 200 gr
- Zucchero: 1 punta



Preparazione

Una **Pizza Margherita** fatta in casa può essere gustosa come quella della pizzeria. Specialmente con l'aggiunta di un po' di salame!

Porre nel boccale il lievito, l'acqua e il latte: 20 secondi, velocità 3. Unire le farine, lo zucchero, il sale e l'olio ed impastare 7 minuti, velocità Spiga. Una volta terminato, togliere il panetto dal boccale e fare dei giri di pieghé a tre.

Posizionare l'impasto in una terrina coperta con pellicola e far lievitare in forno spento, con lucetta accesa, per 2 ore.

Trascorso il tempo necessario, stendere l'impasto con le mani, in una teglia 40x40 unta di olio. Far lievitare di nuovo per un'altra ora (la pizza dovrà gonfiarsi).

Condire infine con la **passata di pomodoro** necessaria, aggiustare di sale e spolverizzare con un po' di origano (non salare perché altrimenti verrà troppo saporita). Cuocere in forno ventilato a 200° per 10 minuti.

Estrarre la teglia dal forno, coprire la pizza napoletana con le fette di salame e la mozzarella tagliata a dadini ed infornare nuovamente per altri 5 minuti.

Sfornare, far intiepidire qualche minuto e servire.

For this recipe we used:

Passata Classica 700 gr

