



Pizza napoletana (La recette originale)

1h 10 min 

1 

7 min à 220°C 



Ingrédients

pour 2 grandes pizzas rondes

Ingrédients pour la pâte : 250 g de Mix Pane Schär, 8 g de levure fraîche, 250 ml d'eau tiède, 1 pincée de sucre, 50 g de pommes de terre cuites et écrasées (1 pomme de terre env.), sel.

Ingrédients pour la garniture : 200 g de sauce tomate, sel, poivre, origan (marjolaine sauvage), 150 g de mozzarella di bufala (au lait de bufflonne) découpée en dés.

Préparation

Délayer la levure dans l'eau tiède avec une pincée de sucre. Travailler le reste des ingrédients pour obtenir une pâte homogène (robot pétrisseur). Former deux boules de pâte. Les déposer dans un récipient, couvrir avec un film transparent et placer dans un endroit chaud. Laisser monter la pâte pendant env. 30 min (la pâte doit doubler de volume). À l'aide d'un rouleau à pâtisserie, ou avec les mains, former deux fonds de pizzas (épaisseur env. 1 cm). Recouvrir les fonds avec la sauce tomate assaisonnée et la mozzarella di bufala. Puis laisser monter pendant env. 10 min. Cuire au four préchauffé à 220 °C pendant env. 6-7 minutes.

