



Pizza napoletana

1h 10 min 

1 

7 min a 220°C 



Ingredienti

per 2 pizze rotonde grandi

Ingredienti per la pasta: 250 g Mix Pane Schär, 8 g lievito fresco, 250 ml acqua tiepida, 1 pizzico di zucchero, 50 g patate bollite e schiacciate (ca. 1 patata), sale.

Ingredienti per guarnire: 200 g salsa di pomodoro, sale, pepe, origano, 150 g mozzarella di bufala tagliata a cubetti.

Preparazione

Mescolare il lievito in acqua con un pizzico di zucchero. Lavorare gli altri ingredienti fino a ottenere un impasto omogeneo (impastatrice). Formare due palline di pasta e lasciare riposare per ca. 30 min in una scodella coperta da pellicola trasparente, in un luogo caldo (l'impasto deve raddoppiare di volume). Stendere le palline di pasta con il matterello o le mani formando 2 basi per pizza (ca. 1 cm di spessore). Ricoprire con la salsa di pomodoro condita e la mozzarella di bufala e lasciare riposare altri 10 min. Cuocere in forno preriscaldato a 220 °C per ca. 6-7 min.

