

Pizza formato famiglia

circa 8 porzioni



Fino a 20 Min.

**Ingredienti:****Impasto per la pizza:**

500 g di farina setacciata
1 bustina Lievito madre in polvere con lievito di birra Dr. Oetker
15 g di sale
1 c. da tavola di zucchero
2.4 dl d'acqua tiepida
80 ml d'olio d'oliva

Condimento margherita:

250 g di purea di pomodoro
1 c. da tè di sale
1 c. da tavola zucchero di origano
24 di mozzarella , bocconcini

1 Impasto per la pizza:

Setacciare la farina in una terrina e mescolarvi con cura il lievito madre in polvere. Aggiungere gli altri ingredienti nell'ordine indicato e lavorarli con il robot da cucina (gancio impastatore) a bassa velocità. Finire di impastare a velocità un po' più alta per 8 min. fino a ottenere un composto liscio. Dividere l'impasto a metà su un piano di lavoro leggermente infarinato, formando due sfere.

2 Disporre le sfere d'impasto su due piatti leggermente spennellati con un po' d'olio. Spennellare le sfere con l'olio e coprirle delicatamente con della pellicola trasparente. Lasciare riposare gli impasti per ca. 40 min.

3 Spostare uno degli impasti su un piano di lavoro infarinato e appiattirlo leggermente. Con movimenti rotatori, stendere l'impasto con le mani fino alla dimensione di una teglia e disporlo su una teglia leggermente imburata e infarinata.

Preriscaldare il forno.

Forno tradizionale: 270 °C
Aria calda: 250 °C

4 Condimento margherita:

Per il condimento, mescolare la passata di pomodoro, il sale, lo zucchero e l'origano e distribuirne la metà sull'impasto con un cucchiaio, lasciando libero il bordo. Distribuire sopra metà della mozzarella. Lasciare riposare la pizza per ca. 5 min.

Posizionare la teglia sul ripiano centrale del forno preriscaldato.

Scanalatura: parte media

Tempo di cottura: circa 7 Minuti

5 Ripetere il tutto per la seconda pizza.

Consiglio

- Puoi condire la pizza come più ti piace.