

La ricetta della pizza

- gr.700 farina (se l'impasto è troppo morbido, aggiungerne altra)
- gr. 400 acqua circa (se l'impasto è troppo denso, versare altra acqua)
- sale qb
- un panetto di lievito di birra, sciolto in un po' di acqua o latte

Impastare il tutto e lasciar riposare per circa due ore in una zuppiera coperta.

Nel forno elettrico o a gas si cuoce a temperatura alta, dopo aver steso su una teglia lunga, ricoperta di olio, l'impasto e dopo averlo opportunamente ricoperto con i propri ingredienti a scelta.

La Margherita è condita con pomodoro, mozzarella tagliata a fettine, basilico ed una spruzzata di parmigiano grattugiato. Per chi la desiderasse piu' genuina l'olio può metterlo a crudo, dopo la cottura.