



# Pizza napoletana fatta in casa

Ingredienti	Unità di misura	Pizze tonde						oggi
		2	3	4	5	7	10	
<b>Acqua</b>	<b>lt.</b>	<b>0,2</b>			<b>1/2</b>		<b>1</b>	
<b>Sale</b>	<b>gr.</b>	<b>10</b>			<b>25</b>		<b>50</b>	
<b>Farina 00</b>	<b>gr.</b>	<b>320</b>			<b>800</b>		<b>1600</b>	
<b>Lievito di birra</b>	<b>gr.</b>	<b>0,4</b>			<b>1</b>		<b>2</b>	
<b>Zucchero</b>	<b>gr.</b>	<b>4</b>			<b>10</b>		<b>20</b>	
<b>Olio e.v.o.</b>	<b>cl.</b>	<b>10</b>			<b>25</b>		<b>50</b>	

Sciogliere il sale nell'acqua a temperatura ambiente in una ciotola (o nella planetaria con il gancio).

Preparare la farina in cui si sbriciola il lievito di birra (aiutandosi con poca farina).

Iniziare a mescolare l'acqua con poca farina

Piano piano aggiungere metà farina e impastare

Aggiungere lo zucchero

Continuare a impastare

Piano piano aggiungere tutta la farina restante

Aggiungere a filo l'olio

Continuare ad impastare per 20 minuti (a mano), 15 minuti nella planetaria.

Trasferire l'impasto sul piano di lavoro leggermente infarinato

Lasciare riposare l'impasto per 20 minuti coprendolo con una ciotola

Senza lavorarlo troppo, costruire un "salame".

Dividerlo in più parti (tante quante saranno le pizze)

Per ogni parte: allargare l'impasto a forma quadrata

Ripiegare i 4 angoli verso il centro

Girare l'impasto e piegando bene i quattro angoli, creare una sfera

Mettere tutte le palline di pasta su un piano di lavoro leggermente infarinato e coprire ciascuna con una ciotola.

Lasciare lievitare l'impasto per 7/8 ore a temperatura ambiente

Trasferire l'impasto sul piano di lavoro leggermente infarinato.

Tirare delicatamente l'impasto per la pizza e metterlo nelle teglie precedentemente appena unte in superficie.

Guarnire la pizza a proprio piacimento

nel frattempo scaldare il forno a 250 gradi

raggiunta la temperatura del forno

Infornare le teglie con le pizze nel ripiano centrale

(non necessariamente tutte assieme - vista la velocità di cottura si possono infornare una dopo l'altra)

Cucinare per 8/ 10 minuti

Sfornare

**Consumare calda**