PIZZA MARGHERITA



MARGHERITA
nel forno per pizza Le Feu

Per una pizza



- **250 g** farina 00
- **160 g** acqua
- **7 g** sale
- **1 g** lievito di birra fresco
- **80 g** pomodoro pelato
- **80 g** fiordilatte
- **Basilico** q.b.
- **Olio EVO** q.b.

IMPASTO

Farina, acqua e lievito. Il sale arriva alla fine.
Impastare fino a ottenere un panetto liscio, poi coprire e lasciare lievitare con calma.
Quando l'impasto è pronto, formare il panetto e lasciarlo riposare ancora.

CONDIMENTO

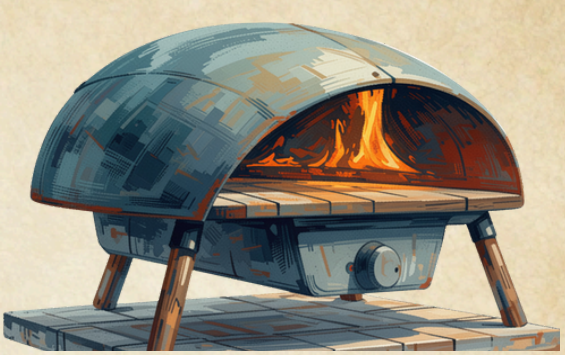
Pomodoro leggermente schiacciato, fiordilatte ben asciutto, basilico e un pizzico di sale.
Niente di più.





COTTURA

Stendere l'impasto lasciando il bordo più spesso, condire e via in forno.
1-2 minuti di cottura ad alta temperatura, fino a quando il cornicione prende colore e la mozzarella comincia a fondere.
Un giro d'olio, qualche foglia di basilico.



La Margherita è pronta, Buon appetito!



LO SAPEVI CHE...

Per la Margherita, il vero protagonista non è il pomodoro: è il **cornicione.** Nella pizza napoletana tradizionale, il centro sottile e il bordo gonfio sono pensati per creare il contrasto tra morbidezza e croccantezza in ogni morso.



le feu