# PIZZA MARINARA



# MARINARA

## 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
- **100 g** pomodoro pelato
- **1** spicchio d'aglio
- **Origano** 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

Stendi il pomodoro pelato con un mestolo, aggiungi l'aglio a fettine, una spolverata di origano e infine il pizzico di sale.





## 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, e una spolverata di origano a piacere.

# La Marinara è pronta, Buon appetito!



## LO SAPEVI CHE...

proprio perché ha pochissimi ingredienti, la Marinara è considerata una **pizza "test"** per valutare la qualità dell'impasto, del pomodoro e della cottura. Con una pizza così semplice, infatti, non c'è la mozzarella a coprire eventuali difetti.

