
Pizza

Mamma

Ingredients

Makes: 4

1 kg Farina 00
2 dadi Lievito
sale
Mozzarella di bufala
Pomodo
Olio di oliva

Method

Preheat 150–180°

In un bicchiere con acqua non fredda sciogliere un dado di lievito e poi aggiungere un cucchiaio d'olio. Nel robot mettere la farina e poi aggiungere via via il contenuto del bicchiere. Ottenere una mistura omogenea.

Lavorarla un po' a mano e poi fare una palla (tagliare il centro con un coltello a forma di X) e lasciarla per un'ora coperta da un canovaccio. Alla salsa di pomodoro (pomodoro, aglio, olio e pepe) aggiungere un filo d'olio crudo. Sulla teglia spargere l'olio e stendere l'impasto e poi la salsa. Mettere a cuocere in un forno a 150° gradi. Aggiungere gli ultimi 5 minuti la mozzarella e il resto (olive, ecc.), la rucola quando la pizza é pronta.