

PIZZA ALLA NAPOLETANA



Preparazione : 10 min - **Riposo :** 1 ora(e) - **Cottura :** 25 min - **Materiale :** -

Ingredienti : 4 persone

- olio extra vergine d'oliva - 250 g di salsa di pomodoro o sugo - di pomodoro liscio fatto in casa - 2 acciughe salate, lavate, - senza lisce sfilettate - 1 pizzico di origano - 6 foglie di basilico fresco -
IMPASTO PER PIZZA: - 5 g di lievito di birra fresco - oppure 7 g lievito secco - 125 g d'acqua - 250 g di farina 00 - 5 g di sale - 25 g di olio extra vergine d'oliva

1. Preparare l'IMPASTO PER PIZZA: Nel contenitore di metallo mettere il lievito, l'acqua e lanciare il programma PANE/BRIOCHE. Dopo 1 minuto il programma si ferma, raggruppare sul fondo il lievito necessario e aggiungere la farina, il sale, 2 cucchiaini d'olio e premere Auto. Togliere l'impasto, farne una palla, riporla in una ciotola cosparsa di farina coprire con un panno umido e lasciare lievitare per almeno 1 ora, meglio 3 ore (la pasta dovrebbe raddoppiare il suo volume).

2. Preriscaldare il forno a 220 °C. Appiattire l'impasto fino ad un spessore di ½ cm (aiutandosi eventualmente con un mattarello). Disporlo in una pirofila unta d'olio o ricoperta di carta da forno.

3. Cospargere l'impasto di salsa di pomodoro sino ad 1 cm dal bordo, aggiungere un filo d'olio. Cuocere per 18 minuti in forno.

4. Aggiungere le acciughe, il sale e rimettere in forno per altri 7-8 minuti. A cottura ultimata aggiungere le foglie di basilico, l'origano ed il restante olio a crudo.

