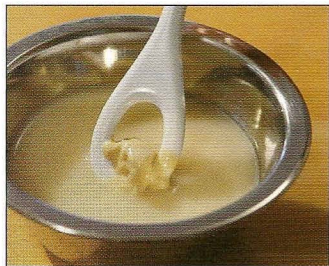
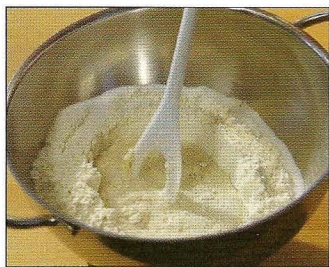


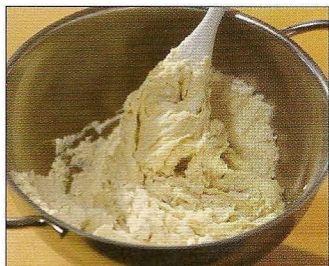
# Pizza



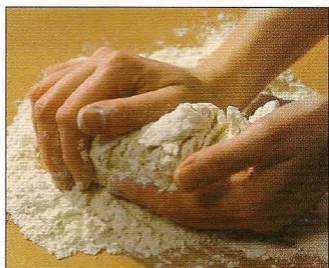
- a* Mescolate 300 g di farina bianca "00" con 1/2 cucchiaino di sale. Sciogliete 20 g di lievito fresco in 125 ml d'acqua tiepida.



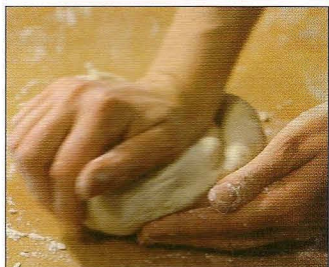
- b* Mescolate 2 cucchiai di olio d'oliva con il lievito sciolto, e versate il liquido al centro della fontana di farina.



- c* Continuate ad amalgamare la soluzione con il lievito, finché l'impasto non inizia a diventare più compatto.



- d* Mettete l'impasto su un piano di lavoro infarinato e continuate a lavorarlo con le mani. Impastatelo bene per almeno 5 minuti.

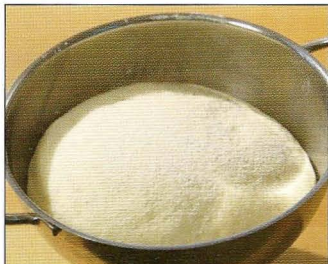


- e* Impastate bene, fino a ottenere un impasto liscio ed elastico. Sbattetelo più volte con forza contro il piano da lavoro.



- f* Con l'impasto formate una palla e riponetela in una terrina. Cospargetela con della farina e copritela con un panno pulito.

# Pizza



- g* Lasciate lievitare per 30 minuti in un luogo caldo, fin quando l'impasto avrà raddoppiato il proprio volume. Lavoratelo di nuovo con forza, quindi stendetelo formando due dischi.
- h* Mettete le pizze su due placche unte. Spezzettate grossolanamente 800 g di pomodori spellati. Rivestite la base delle pizze lasciando libero il bordo.
- i* Tagliate 250 g di mozzarella in fette sottili e distribuitele uniformemente sui pomodori. Insaporite la pizza con sale e pepe.
- k* Distribuite delle foglie di basilico sulla superficie. Lasciate lievitare l'impasto ancora per 10-15 minuti.
- l* Cospargete con olio d'oliva ogni pizza. Preriscaldate il forno a 220°C (calore da sopra e da sotto).
- m* Cuocete al forno le pizze una dopo l'altra per 18-22 minuti. L'impasto deve essere croccante, il condimento succoso e morbido.