



Pizza alla napoletana verace

[Del 12/02/2009 | Sezione: [Pane & co.](#) | Categoria: [Pizze](#)]

Ingredienti: per 4 persone: 400 g di farina bianca, 30 g di lievito di birra, 2 bicchieri di acqua tiepida, 2 pizzichi di sale fino, 4 cucchiaini di filetti di pomodoro maturo, 100 g di olio extravergine di oliva, 8 foglioline di basilico fresco, 2 spicchi di aglio, un poco di origano.

Disponete la farina a fontana sulla spianatoia. Sciogliete il lievito di birra in poca acqua tiepida unendovi il sale fino e versate al centro della fontana di farina. Iniziate ad impastare unendo poco alla volta l'acqua tiepida finchè non otterrete un impasto morbido ed elastico. Formate una palla, infarinatela e conservatela in una terrina coperta in luogo tiepido per almeno 1 ora. Dividete la pasta lievitata in 4 porzioni eguali e, aiutandovi con poca farina bianca, riducetela alla grandezza di un piatto piano e piuttosto sottile. Condite ciascuna pizza con filetti di pomodoro, aglio affettato, origano, basilico tritato, sale ed olio di oliva, quindi disponetele in una teglia ben unta e cucinatele in forno caldo fino a cottura. Pizza alla marinara. Medesima preparazione con maggior quantità di aglio affettato ed esclusione del basilico. Pizza margherita. Stessa preparazione, escludendo l'aglio e cospargendo con mozzarella a cubetti e formaggio pecorino grattugiato. Pizza quattro stagioni. Stendete la pasta come per una normale pizza alla napoletana delimitandola con un segno di croce che la divida idealmente in 4 spicchi uguali. Ogni sezione di pizza dovrà contenere ingredienti diversi, quali pomodoro, origano e mozzarella - frutti di mare già cotti - prosciutto cotto tagliato a dadini e carciofini sott'olio - olive nere e filetti di acciuga - 1 uovo intero crudo ed altri ancora a seconda della propria fantasia e gusto. In tal caso la pizza si chiamerà "al segreto". Su tutto abbondante olio di oliva. Cucinate nel modo tradizionale e servite tutte le pizze caldissime, appena tolte dal forno.

[[Versione PDF](#) | [Versione per la stampa](#) | [Segnala ad un amico](#)]