

# Tutti in cucina!



## La (mini) pizza

### Ingredienti:



300 ml acqua tiepida



un cubetto di lievito di birra  
o una bustina di lievito per pane



10 gr zucchero bianco



30 gr olio d'oliva



600 gr farina



20 gr sale fino



DAL 2017 ISCRITTA AL  
PATRIMONIO UNESCO

### Curiosità

La pizza più famosa è la  
Margherita, nata nel 1889 in onore  
della regina di Savoia.  
I suoi ingredienti riprendono i colori  
della bandiera italiana:  
*pomodoro. mozzarella. basilico.*

Approfitta per guardare un film d'animazione in italiano,  
"Totò sapore e la magica storia della pizza"

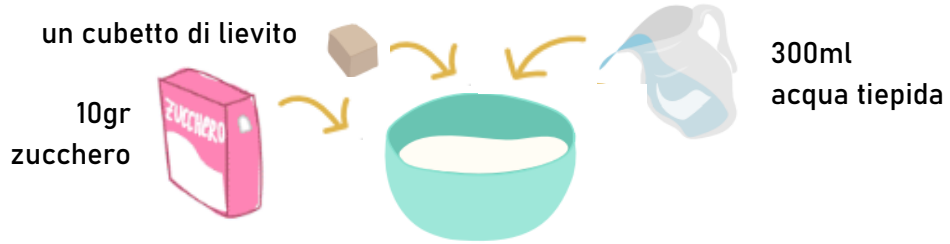
<https://www.youtube.com/watch?v=o7g6AEjlrwo>

### Consigli:

- ♥ Ricordati di usare acqua tiepida (non fredda) per facilitare la lievitazione.
- ♥ Lo zucchero aiuta la lievitazione, mentre il sale la blocca (non mettere il sale a contatto diretto con il lievito, ma mescolalo con la farina).
- ♥ Per un impasto molto morbido, aggiungi alla farina una patata cotta schiacciata.
- ♥ Lascia riposare l'impasto nel forno spento con vicino un bicchiere di acqua bollente (il calore facilita la lievitazione).
- ♥ Puoi aggiungere alla tua pizza gli ingredienti che preferisci per renderla golosa (basilico, prosciutto, funghi, formaggi, verdure, pomodori freschi...)

# Preparazione:

- ① mescola 330 ml di acqua tiepida con il lievito e con 10 gr di zucchero bianco.



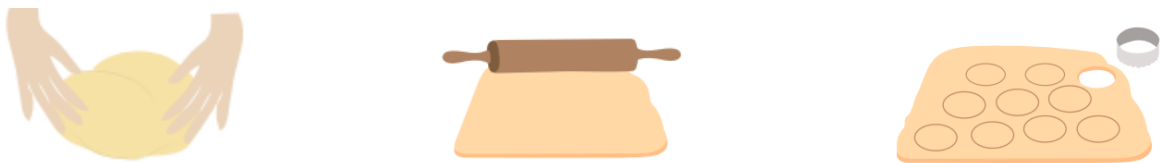
- ② quando il liquido sembra omogeneo e di colore beige, versa 30 gr di olio di oliva, poi aggiungi poco a poco 600 gr di farina e 20 gr di sale fino.



- ③ impasta per ottenere una palla morbida e che non incolla alle mani. copri la pasta con uno strofinaccio, lascia riposare per almeno 2 ore nel forno spento.



- ④ impasta con le mani, stendi la pasta e crea i cerchi per le pizze con un bicchiere.



- ⑤ versa la salsa di pomodoro con un cucchiaio e aggiungi la mozzarella a fette o cubetti inforna a 180° per 15-20 minuti.



Ricordati di fare una foto al risultato finale e condividerla con la classe!