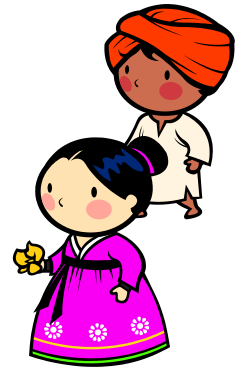
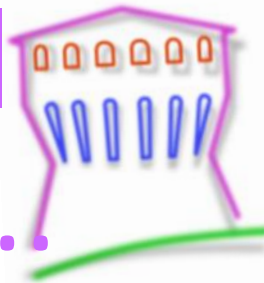




# NOI che...



...**Castel Guelfo**...

## Le Ricette di “Dimmi ciò che mangi...”

Cucina etnica e tradizionale. Laboratorio d' incontro e scambio di ricette, usi e costumi.

### LA PIZZA

Ricetta Italiana

#### INGREDIENTI

- Farina 1 kg.
- Lievito per pane 1 bustina
- Sale 1 cucchiaino
- Zucchero mezzo cucchiaino
- Olio d'oliva 1 cucchiaino
- Acqua q.b.
- Mozzarella per pizza 1 panetto
- Salsa di pomodoro q.b
- Capperi a piacere

#### PROCEDIMENTO

Mettere in una ciotola capiente la farina, il sale, lo zucchero e mescolare il tutto in modo che quando aggiungiamo il lievito non sia a diretto contatto con il sale.

A questo punto possiamo aggiungere la bustina di lievito, l'olio e l'acqua che va messa poco alla volta mentre mescoliamo fino a raggiungere un composto molle. Impastiamo bene sbattendo anche l'impasto sul

tagliere diverse volte perché incorpori aria. Adesso mettiamo l'impasto in un

tegame capiente, lo copriamo con il coperchio ed un panno per circa 10 ore in modo che riesca a lievitare bene fino a

raddoppiare di volume (es. se si impasta la mattina si può preparare la pizza la sera).

passato il tempo necessario stendiamo la pasta in una o più teglie leggermente unte poi stendiamo la salsa di pomodoro

e qualche capperone e un po' di origano.

Inforniamo (a forno già caldo 180/200 gradi) per circa 20 minuti.

Circa cinque minuti prima di ultimare la cottura togliamo la teglia dal forno e mettiamo la

mozzarella. Torniamo a infornare e ultimiamo la cottura.



Realizzato in collaborazione con:



Consorzio Accreditato



Associazione "TUTTI DENTRO L'ARCA"  
Parrocchia di Castel Guelfo

