

Pizza margherita rectangulaire *(Pizza & compagnie)*



Préparation

Lorsque la pâte à pizza est prête et qu'elle a bien levé, étalez-la délicatement sur une pelle à pizza ou sur une plaque de cuisson, puis ajoutez la sauce tomate, la mozzarella, le basilic et l'huile d'olive extra vierge. Faire cuire au four à 280°C pendant 15 minutes.

Conseils

N'oubliez pas de presser votre mozzarella avant de l'utiliser! Pendant la cuisson, la mozzarella libère un peu d'eau, et si elle n'a pas été bien pressée au préalable, elle mouillera la pâte qui sera trempée et perdra sa consistance croustillante.

Anecdotes

Selon la tradition, la pizza a été inventée à Naples par Raffaele Esposito, pour la reine Marguerite de Savoie.

Information

Préparation 20 minutes

Temps total 15 minutes

Pour X Pour 6 personnes

Niveau de difficulté Difficile

la terra di Puglia



ACQUISTA SUL NOSTRO SHOP

Autentici prodotti di Puglia solo su
shop.laterradipuglia.it

Sconto del 10%

utilizzando questo codice entro 31/12

RICETTE-2016

[clicca qui per accedere](#)

Ingrédients

Pâte à pizza 500 grammes

Tomates (San Marzano)

Mozzarella di bufala

Basilic

Sel

Huile d'olive extra vierge