

## PIZZA NAPOLETANA 2

Ingredienti per 4 persone:

Per l'impasto:

- 400 g di farina di frumento integrale o semintegrale (tipo 2),
- 20 g di lievito di birra fresco,
- 8 cucchiaini di olio d'oliva extra-vergine,
- sale.

Per condire:

- 400 g di pomodori pelati,
- sale,
- 1 pizzico di origano,
- 10 foglie di basilico,
- 3 spicchi di aglio,
- olio d'oliva extra-vergine.

Preparate la pasta per la pizza, lasciatela lievitare al caldo e quindi stendetela su una spianatoia infarinata e datele la forma adatta alla teglia che vorrete usare o alla piastra di cottura del forno.

Quindi trasferite sulla piastra o nella teglia leggermente oliata e conditela con i pomodori pelati e schiacciati preventivamente con una forchetta, bucherellate la superficie, salatela leggermente e lasciatela nuovamente lievitare per una ventina di minuti al caldo o nel forno mantenuto aperto e con una temperatura molto bassa.

Trascorso il tempo previsto, infornatela in forno caldo per circa 25 minuti, mantenendo una temperatura intorno ai 200-250 °C e quindi sfornatela, aggiungete un generoso pizzico di origano, il basilico sminuzzato e l'aglio tritato, irroratela d'olio e rimettetela in forno per poco più di 5 minuti prima di portarla in tavola.