



Tálalás: **4 főre**



Előkészítés: **60 perc**



Elkészítés: **30 perc**



Rákóczi Feri

KLASSZIKUS NÁPOLYI MARGHERITA PIZZA

Az olasz nemzeti színekben pompázó feltétet először Margherita királyné látogatásának örömeire készítette el egy nápolyi séf, de ezzel a recepttel szívünk királynőjének vagy királyának is örömeire tehetünk!

HOZZÁVALÓK

50 dkg dupla nullás liszt, vagy 25dkg BL55-ös és 25dkg BL80-ös liszt

3 dl langyos víz
4 evőkanál olívaolaj
1 zacskó, 7 gramm porélesztő
1 teáskanál cukor

1 teáskanál só
egy kevés oregánó
1 nagy konzerv passzírozott paradicsom

1 db mozzarellagömb
1 csokor friss bazsalikom levél
ALLERGÉNEK
glutén

1

Az élesztőt felfuttatjuk a vízben a cukorral és az olajjal. Átszitáljuk a lisztet, mehet bele a só is, majd az élesztős víz.



2

A masszát összedolgozzuk és kézzel vagy robotgéppel legalább 10 percig dagasztjuk, nedves, egynemű tészta lesz a végeredmény. Letakarjuk konyharuhával, és egy órát kelesztjük.



3

A megkelt tésztát 4 részre választjuk, majd kézzel formázva, ügyesen kinyújtjuk őket. Fontos, hogy az igazi nápolyi pizza vékonytésztás, tehát addig nyújtjuk, amíg egy igazán vékony alapot nem kapunk.



4

A kinyújtott tésztákat megkenjük paradicsommal, megszórjuk oregánóval, majd rátépkedjük a mozzarellát, és már mehet is a maximumra (250 fokra) felfűtött sütőbe. Kb. 12 perc alatt kész is! Ekkor kivesszük a sütőből, és rászórjuk a friss bazsalikomot.



**Töltse le további receptjeinket
az auchan.hu/receptek oldalról!**

