

Pizza in teglia



Tempo di preparazione: 30 min

Difficoltà: Facile

Condimento

- Aglio: 2 spicchi
- Olio extra vergine di oliva: 2 cucchiari
- Origano: q.b.
- Pepe nero: q.b.
- Sale: q.b.
- Scamorza: 200 gr

For this recipe we used:

Pomodori a cubetti 400 gr



Impasto

- Acqua tiepida: 350 gr
- Farina 0: 250 gr
- Lievito di birra a cubetto: 10 gr (o 3 gr di quello secco)
- Olio extra vergine di oliva: 1 cucchiario
- Sale: 10 gr
- Semola di grano duro: 250 gr
- Zucchero: 1 cucchiario

Preparazione

La **pizza in teglia** è una ricetta che adoro e che preparo spessissimo. Tutti abbiamo fatto la pizza in casa almeno una volta e questa è la ricetta che io uso da sempre, è **sofficissima, morbida e profumata**, con un condimento semplice semplice ma gustosissimo ma che ovviamente voi potete personalizzare a piacere. Potete scegliere la quantità di lievito di birra che preferite, io di solito ne uso pochissimo per renderla più digeribile e allungo i tempi di lievitazione, oggi però vi do la versione più “veloce” con un po’ più di lievito.

La pizza in teglia è molto semplice da preparare.

1. Per prima cosa mettete le due farine all’interno di una ciotola, aggiungete lo zucchero, il lievito di birra, l’acqua tiepida e mescolate.
2. Unite poi l’olio, il sale e lavorate il tutto fino ad ottenere un impasto omogeneo, sarà abbastanza morbido, è normale.
3. Formate un panetto e fatelo lievitare per un’ora.
4. Nel frattempo, condite i **pomodori a cubetti Pomi** con l’aglio tritato, sale, olio e origano.
5. Trascorso il tempo di lievitazione, oliatevi le mani e stendete l’impasto su di una teglia foderata con carta forno.
6. Condite la pizza in teglia con il pomodoro.
7. Fatela lievitare per mezz’ora.
8. Cuocetela in forno preriscaldato a 250° gradi per circa 20-25 minuti, deve risultare ben dorata.
9. Aggiungete la scamorza tagliata a pezzettini ed infornate nuovamente la pizza, giusto il tempo di far sciogliere il formaggio.
10. Una volta sfornata, condite la pizza in teglia con origano e un filo di olio extra vergine di oliva.