



Pizza Napolitain

Napoli Pizzası



De la levure de la taille d'une boîte d'allumettes
De sucre 1 cuillère à café de
1,5 tasses d'eau chaude
3 cuillères à soupe d'huile de tournesol
1 cuillère à café de sel
De la farine tant que possible
4 tasses de tomates râpées
1 cuillère à soupe de pâte de tomate
3 cuillères à soupe d'huile d'olive
1 cuillère à café de sel
1 cuillère à café de sucre
Pour la surface :
5 tasses de fromage râpé mozzarella
7-8 brins de basilic frais
2 cuillères à soupe d'huile d'olive

- # Mettez dans un bol de pétrissage, de l'eau tiède, de la levure et du sel puis faites fondre. Rajoutez de l'huile de tournesol, du sel, et de la farine jusqu'à obtenir une pâte molle qui ne colle pas aux mains.
- # Couvrez la pâte puis laissez attendre dans un endroit tiède pendant 1 heure.
- # Préparez la sauce pendant ce temps. Rajoutez dans une casserole, des tomates râpées, de la pâte de tomate, de l'huile d'olive, du sel et du sucre. Faites cuire à moyenne température en mélangeant régulièrement jusqu'à que la sauce devient gras.
- # Séparez la pâte en 4 morceaux. Ouvrez chaque morceaux à la taille d'une assiette.
- # Étalez la sauce tomate dessus de façon à ne pas faire dépasser. Saupoudrez du fromage mozzarella. Laissez ensuite du basilic séparé en quelques morceaux.
- # Mettez enfin de l'huile d'olive sur les côtés.
- # Mettez les pizzas dans le plat qui contient du papier huilé. Faites cuire au four bien chauffé à 220 degrés.
- # Servez chaud.

N-B; En Italie, la recette générale de pizza est considéré la pizza napolitain. Si vous n'avez pas de fromage mozzarella, vous pouvez utiliser du fromage cheddar.