Pizza Margherita

Cocina: Italiana | Dificultad: Media | Tiempo: 24 horas (con reposo) | Porciones: 4

Ingredientes

- 500 g harina 00
- 325 ml agua
- 10 g sal
- 3 g levadura fresca
- Tomate San Marzano
- Mozzarella di bufala
- Albahaca
- Aceite de oliva

Preparacion

1. Amasar harina, agua, sal y levadura. Reposar 24h en nevera.
2. Formar bolas y dejar temperar 2h.
3. Estirar a mano sin rodillo.
4. Añadir tomate triturado, mozzarella y albahaca.
5. Hornear a máxima temperatura (250-300°C) 5-8 min.