

# Pizza margherita con Pecorino Toscano DOP



## Ingredienti

### **Per l'impasto**

- 1 kg di farina 0
- 600 g di acqua
- 30 g di lievito di birra
- 20 g di sale

### **Per il condimento**

- 800 g di pomodori pelati gr 800
- 600 g di Pecorino Toscano DOP stagionato
- Basilico
- Olio EVO
- Sale q.b.

## Procedimento

Disponete la farina a fontana, aggiungete il lievito sciolto in acqua tiepida, unite il sale e impastate.

Fate riposare l'impasto per circa 30 minuti, poi formate dei panetti del peso desiderato. Fate lievitare per un paio d'ore.

Versate il pomodoro in una bacinella, aggiungete il sale, l'olio e il basilico e mescolate, poi tagliate a dadini il Pecorino Toscano DOP.

Stendete le pizze, conditele con pomodoro e Pecorino Toscano DOP e infornate a 200 °C per 10/15 minuti.

