



## Pizza Margherita - aluat si sos

Steps: 6

Difficulty Grad:

### Ingredients

Portions

#### Aluat

1 kg	făină	650 ml	apă rece
3 g	drojdie	25 g	ulei de măsline
30 g	sare		

#### Topping

200 g	mozzarella	200 g	roșii pelati
	parmezan ras		ulei de măsline
	busuioc		

### Instructions

Pizza este una dintre cele mai iubite rețete, fie că este mâncată în oraș sau preparată acasă. Cu atât mai mult, **rețeta de Pizza Margherita** este o bucurie dacă este pregătită în intimitatea propriei bucătării, cu ingrediente de cea mai bună calitate.

În mulțimea de rețete de pizza există un tip clasic - Pizza Margherita. Rețeta propusă de **Chef Radu Darie** este o variantă minimalistă, pentru a scoate și mai mult în evidență calitatea fiecărui ingredient.

Pizza Margherita are la bază o crustă subțire și crocantă. **Aluatul de pizza** este, de fapt, elementul central și nu neapărat topping-ul, cum este la alte tipuri de pizza. Crusta, în sine, necesită un echilibru fin între partea exterioară crocantă și interiorul fin și moale.

În mod tradițional, aluatul în stil napoletan este copt la o temperatură înaltă. De aici rezultă o bază plină de bule, cu marginea ușor coaptă și interiorul aerat. Iată câteva secrete pentru o **rețetă de Pizza Margherita** reușită:

- Alege roșii foarte coapte sau sos de roșii de calitate, eventual special preparat pentru pizza;
- Optează pentru brânză dată pe răzătoare și distribu-o în mod uniform;
- Când assemblezi pizza, lasă marginile mai groase, adaugă ingredientele și dă la cuptor până când capătă o crustă maro-aurie, iar brânza începe să facă bule.

#### **Aluat:**

1. Se dizolvă sarea și drojdia în apă. Se transferă într-un mixer și se adaugă 300 g de făină. Se frământă pentru 3 minute, iar apoi se adaugă încă 400 g făină. Se lasă la frământat pentru încă 3 minute și se adaugă diferența de 300 g făină.
2. După ce aluatul devine elastic și extensibil, se oprește mixerul și se lasă aluatul să se odihnească pentru 30 de minute într-un bol în care s-a pus ulei de măsline. Se unge cu încă puțin ulei de măsline și se lasă în frigider până la 36 de ore sau 12 ore la temperatura camerei.
3. Pentru utilizare, aluatul obținut se împarte în 4 părți egale.

#### **Pizza:**

1. Pentru sosul de roșii, se trec roșiile decojite prin sită.
2. Se întinde o bucată de aluat de pizza. Se adaugă sosul de roșii, parmezanul ras, mozzarella, uleiul de măsline și busuiocul.
3. Se dă la cuptor pentru 15 minute la 250°C.

***Bucură-te de o experiență culinară completă! Descoperă promoțiile noastre la ingredientele necesare pentru a crea o masă demnă de un restaurant cu stele Michelin.***

**Autor:** Chef Radu Darie

#### **Mai multe rețete de la acest autor**