

IL PIZZAFEST

**Ti piace la pizza?
A Napoli c'è una grande
festa della pizza:
il Pizzafest!**

Al Pizzafest partecipano cuochi e pizzaioli di tutto il mondo. I pizzaioli vengono dal Giappone, dalla Cina, dall'America, ma tutti cucinano la vera pizza napoletana. Gli ingredienti per la vera pizza napoletana sono semplici: farina, acqua, pomodoro e mozzarella di bufala.

Al Pizzafest ci sono anche i pizzaioli acrobatici: fanno volare la pasta della pizza in aria! E poi ci sono tanti concerti e tanti spettacoli.

La ricetta

Ecco una ricetta per fare la pizza in casa.

Ingredienti

- 500 grammi di farina 00
- 1 bicchiere e 1/2 d'acqua tiepida
- 25 grammi di lievito di birra
- 100 grammi di polpa di pomodoro
- 1 mozzarella tagliata a cubetti
- Olio d'oliva

Preparazione

Metti in ordine.

- ☐ 1 Metti l'impasto steso sulla piastra nel forno caldo (200°)
- ☐ 2 Fai cuocere ancora 5 minuti e... buon appetito!
- ☒ 3 Sciogli il lievito nell'acqua tiepida, poi impastalo bene con la farina e un po' di sale.
- ☐ 4 Cuoci l'impasto per 25 minuti, poi tira fuori la lastra e aggiungi la mozzarella a cubetti.
- ☐ 5 Lascia lievitare l'impasto per un'ora.
- ☐ 6 Ungi la piastra del forno con un po' d'olio e stendi l'impasto della pizza con le mani. Sopra metti la polpa di pomodoro.