



Video didattizzato  
Ascolto, griglia, incastro

15 marzo 2015  
Livello A2

## Pizza Margherita

1. Guarda più volte il video “Le ricette di Arturo e Kiwi” e segna gli ingredienti che senti.



passata di pomodoro



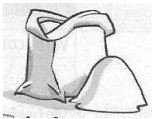
cipolla



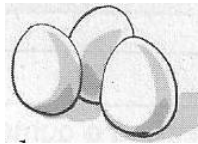
sale



mozzarella



farina



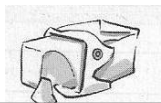
uova



olio d'oliva



zucchero



lievito di birra



acqua



latte



formaggio

2. Guarda ancora una volta il video e completa la ricetta.

**l'impasto**

**il condimento**

500 gr di \_\_\_\_\_

400 gr di \_\_\_\_\_

300 gr di \_\_\_\_\_

500 gr di \_\_\_\_\_

1 cubetto di \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_ e \_\_\_\_\_

1 cucchiaio di \_\_\_\_\_

1 cucchiaino di \_\_\_\_\_

Questa pagina può essere fotocopiata esclusivamente per uso didattico - © Loescher Editore



**3. Metti in ordine la ricetta della pizza. Poi guarda nuovamente il video e controlla.**

**1** Sciogliere il lievito in acqua calda

mettere l'impasto in una ciotola, coprire con un canovaccio e lasciar lievitare per circa 2 ore

disporre la farina a fontana insieme a sale e zucchero, versare l'acqua e il lievito, quindi impastare

togliere un momento le teglie dal forno e distribuire la mozzarella sulle pizze

**6** disporre la passata di pomodoro sopra le pizze e infornare per circa un quarto d'ora

accendere il forno a 250°

dividere l'impasto in 4 porzioni, stenderlo col matterello

infornare nuovamente per altri 5 minuti fino a quando la mozzarella non si scioglie



## Soluzioni

1.

Passata di pomodoro ; sale ; mozzarella ; farina ; olio d'oliva ; zucchero ; lievito di birra ; acqua

2.

### **l'impasto**

500 gr di *farina bianca*

300 gr di *acqua*

1 cubetto di *lievito di birra*

1 cucchiaio di *sale fino*

1 cucchiaino di *zucchero*

### **il condimento**

400 gr di *pomodori pelati*

500 gr di *mozzarella*

*sale fino e olio d'oliva*

3.

1. sciogliere il lievito in acqua calda

2. disporre la farina a fontana insieme a sale e zucchero, versare l'acqua e il lievito, quindi impastare

3. mettere l'impasto in una ciotola, coprire con un canovaccio e lasciar lievitare per circa 2 ore

4. accendere il forno a 250°

5. dividere l'impasto in 4 porzioni, stenderlo col matterello

6. disporre la passata di pomodoro sopra le pizze e infornare per circa un quarto d'ora

7. togliere un momento le teglie dal forno e distribuire la mozzarella sulle pizze

8. infornare nuovamente per altri 5 minuti fino a quando la mozzarella non si scioglie