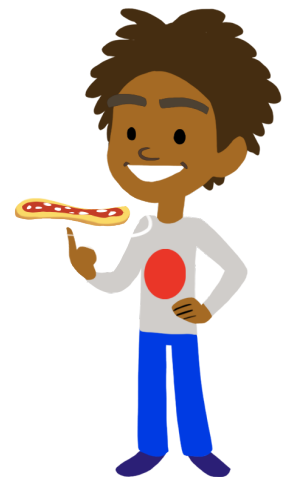


Lista della spesa (per 4 persone)

Quantità	Ingrediente	Prezzo per confezione	Prezzo per pizza
Impasto			
450 g	Farina	CHF	
½ dado	Lievito	CHF	CHF
200 ml	Acqua tiepida	CHF	CHF
2 cucchiari	Olio d'oliva	CHF	CHF
1 cucchiaino	Sale	CHF	CHF
Salsa di pomodoro			
1	Cipolla	CHF	CHF
1 cucchiari	Olio d'oliva	CHF	CHF
1 spicchio	Aglione	CHF	CHF
2 confezioni	Passata di pomodoro	CHF	CHF
½ cucchiaino	Basilico tritato	CHF	CHF
½ cucchiaino	Timo tritato	CHF	CHF
½ cucchiaino	Origano tritato	CHF	CHF
	Sale, pepe	CHF	CHF
Guarnitura (a piacere)			
200 g	Mozzarella	CHF	CHF
	Salame	CHF	CHF
	Tonno	CHF	CHF
	Prosciutto	CHF	CHF
	Champignon	CHF	CHF
	Olive	CHF	CHF
	Ananas	CHF	CHF
		CHF	CHF
		CHF	CHF
Altro			
	Attrezzatura	CHF	CHF
	Personale	CHF	CHF
	Guadagno	CHF	CHF
Totale		CHF	CHF



Ricetta

Impasto

1. Mescolare in una ciotola la farina e il sale formando un buco al centro.
2. Sciogliere il lievito in un po' d'acqua.
3. Versare il lievito sciolto, l'acqua restante e l'olio nella farina mista al sale.
4. Amalgamare tutti gli ingredienti e impastare.
5. Lasciar lievitare per circa un'ora.

Salsa di pomodoro

1. Sbucciare la cipolla e l'aglio e tritarli finemente.
2. Scaldare in una padella l'olio d'oliva e far soffriggere la cipolla e l'aglio.
3. Aggiungere la passata di pomodoro.
4. Insaporire con basilico, timo e origano.
5. Condire con sale e pepe.

Preparazione della pizza

1. Preriscaldare il forno a 220 °C.
2. Stendere l'impasto nella teglia.
3. Distribuire la salsa di pomodoro sull'impasto e cospargere di mozzarella.
4. Aggiungere gli altri ingredienti a piacere.
5. Cuocere per 20 minuti in forno ventilato.