



IMPASTI

Impasto per Pizza senza lievito con bicarbonato



1 IMPASTO DA 4 PORZIONI



DIFFICOLTÀ



COSTO

TEMPO DI PREPARAZIONE
15 MINTEMPO DI COTTURA
0 MINCALORIE
410K

NOTE

INGREDIENTI

400 g di Farina

200 ml di Acqua

5 g di Bicarbonato di sodio

2 cucchiaini di Olio extravergine di oliva

Sale

Preparazione

Con le dosi di questa ricetta si ottengono circa 385 g di impasto, che corrispondono a 1 Confezione di Pasta pronta per pizza. Se nella ricetta sono previste 2 confezioni, raddoppiate le dosi di tutti gli ingredienti.

- Setacciate la farina sulla spianatoia, aggiungete il bicarbonato e regolate di sale.
- Aggiungete l'olio, versate via via l'acqua e cominciate a lavorare l'impasto con le mani sino a ottenere un composto morbido e compatto (se non avesse la giusta consistenza, aggiungete altra acqua o farina).
- Stendete l'impasto con il mattarello: è subito pronto per essere infornato perché non necessita di lievitazione! Sistematelo in una teglia rivestita con carta forno e procedete alla cottura.

I consigli di Camilla

- Per la cottura: cuocete in forno preriscaldato a circa 220°C per circa 10-15 minuti. Controllate lo stato di cottura della pizza dopo i primi 5-8 minuti perché un impasto molto sottile (senza lievito) tende a bruciare con più facilità.