Pizza allo yogurt



Tempo di preparazione: 5 min
Difficoltà: Facile

Ingredienti

- Farina: 130 g
- Lievito istantaneo per torte salate o lievito per dolci: 5 g
- Sale: ½ cucchiaino
- Yogurt greco: 150 g

Per Guarnire

- Basilico: q.b.
- Mozzarella fior di latte ben sgocciolata: 120 g
- Olio extra vergine di oliva: q.b.
- Origano: q.b.
- Sale: q.b.

Preparazione

1. In una ciotola mescolate lo yogurt greco con la farina, il lievito ed il sale ed impastate fino a formare un impasto ben amalgamato e morbido.
2. Su di un piano leggermente infarinato stendete subito l'impasto della pizza in modo sottile, circa 5 mm.
3. Condite la ***passata di pomodoro biologica Pomì*** con un po' di sale, origano, olio e basilico.
4. Adagiate la pizza su di una teglia antiaderente leggermente oliata, condite con il sugo di pomodoro.
5. Infornate in forno preriscaldato a 200° per circa 10 minuti nella parte più bassa del forno.
6. Aggiungete la mozzarella tagliata a cubetti e fate cuocere nella parte centrale del forno per altri 8-10 minuti fino a quando è bella dorata e la mozzarella ben sciolta.
7. Servite subito la vostra pizza veloce allo yogurt aggiungete un filo di olio evo e qualche foglia di basilico.

For this recipe we used:

Passata di Pomodoro Biologica 80 gr

