Pizzette vegane



Tempo di preparazione: 40 min
Difficoltà: Facile

Ingredienti

- Aglio: q.b.
- Basilico: q.b.
- Farina autolievitante (o farina 00 + 10 g di lievito per dolci non vanigliato): 2 bicchieri scarsi
- Origano: q.b.
- Yogurt di soia: 1 bicchiere

Preparazione

In una ciotola mescolate yogurt e farina, impastandoli bene: otterrete un impasto un po' appiccicoso ma malleabile, il genere di cosa che potete lavorare solo se avete le mani infarinate. Su un foglio di carta da forno, stendete l'impasto con le dita in tanti dischetti sottili e aggiungete condimenti a piacere.

Ricordatevi che non occorre aspettare che l'impasto lieviti, perché l'impasto contiene lievito per dolci e non per pane, dunque lieviterà autonomamente in cottura.
Aggiungete qualche goccia di olio extravergine su ogni pizzetta e infornate subito nel forno ben caldo a 200°.
Godetevi il miracolo delle pizzette che lievitano in forno e sfornate le vostre creazioni quando sono ben cotte, sia sopra che sotto.

Le pizzette si conservano perfettamente su un vassoio avvolto nella stagnola per un paio di giorni e possono essere riscaldate più volte in forno - anzi, riscaldate sono ancora più buone che appena fatte.

For this recipe we used:

Passata Rustica q.b.

