

Pizza veloce senza lievitazione



Tempo di preparazione: 40 min.

Difficoltà: Facile

Ingredienti

- Passata Classica 500g 400 gr
- **Ingredienti**
 - Acqua 160 gr
 - Condimenti a piacere
 - Farina 1 300 gr
 - Olio extra vergine di oliva 20 gr
 - Polvere lievitante 1 bustina
 - Sale 5 gr

Per questa ricetta abbiamo usato:



Preparazione

Mettete in una ciotola la farina, la polvere lievitante e il sale, e mescolate con un cucchiaio queste polveri.

Aggiungete poi l'acqua e l'olio, e continuate a mescolare con un cucchiaio. Proseguite poi con le mani, fino ad ottenere un impasto omogeneo.

Tagliate un pezzo di carta da forno appena più grande della teglia su cui andrete a cuocere la pizza, e ungetelo con un cucchiaio di olio extra vergine di oliva, aiutandovi con dello scottex.

Stendete con il mattarello l'impasto della pizza lungo la carta da forno.

Spostate la carta da forno con l'impasto sulla teglia.

In una ciotola condite la **passata classica Pomi** con un cucchiaio di olio e un pizzico di sale, ed aiutandovi con un cucchiaio condite tutta la superficie della pizza.

Aggiungete i condimenti scelti e cuocete in forno caldo ventilato a 180° per circa 20 minuti.