Pizza veloce senza lievitazione

Tempo di preparazione: 40 min
Difficoltà: Facile

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

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 Pomì** 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.

For this recipe we used:

Passata Classica 400 gr