

PANE, PIZZE E LIEVITATI

# Impasto per pizza con Bimby

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#)

DOSI PER: [6 persone](#)    DIFFICOLTÀ: [molto bassa](#)    PREPARAZIONE: [10 min](#)    COTTURA: [25 min](#)    COSTO:

[molto basso](#)    REPERIBILITÀ ALIMENTI: [molto facile](#)

NOTE: + 1 ORA DI LIEVITAZIONE



**Soffice, elastico e profumato:** l'[impasto](#) per pizza con Bimby è la base perfetta per sfornare [pizze fatte in casa](#) che non hanno nulla da invidiare a quelle della pizzeria. **Pochi ingredienti, lavorazione veloce** e una **lievitazione** che garantisce un **risultato leggero e digeribile**. Questa ricetta è ideale anche per [focacce](#), [panzerotti](#) e [calzoni](#).

## INGREDIENTI PER L'IMPASTO DELLA PIZZA CON IL BIMBY

FARINA MANITOBA 400 gr

ACQUA 220 gr

LIEVITO DI BIRRA 30 gr

ZUCCHERO 1 cucchiaio da tè

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 30  
gr

SALE 1 cucchiaio da tè

# COME FARE L'IMPASTO PER PIZZA CON IL BIMBY

1 Versa nel boccale del Bimby l'acqua e lo zucchero.

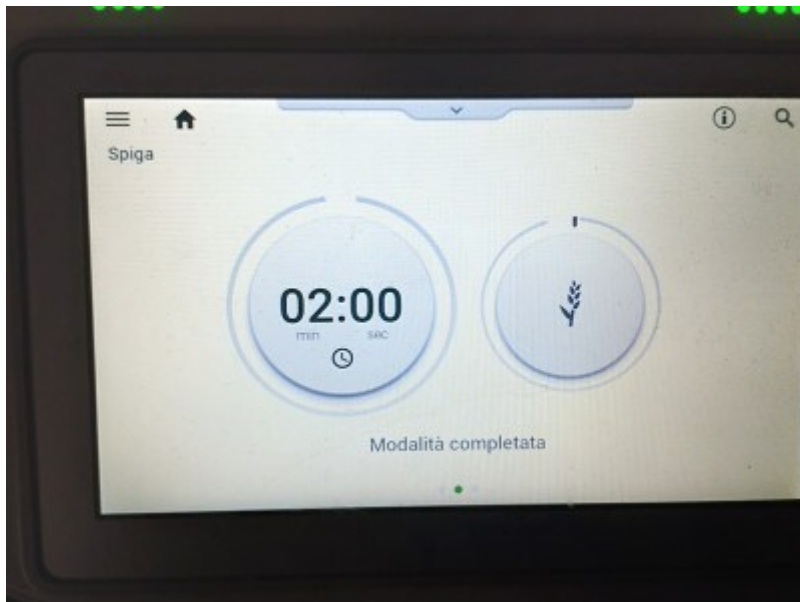


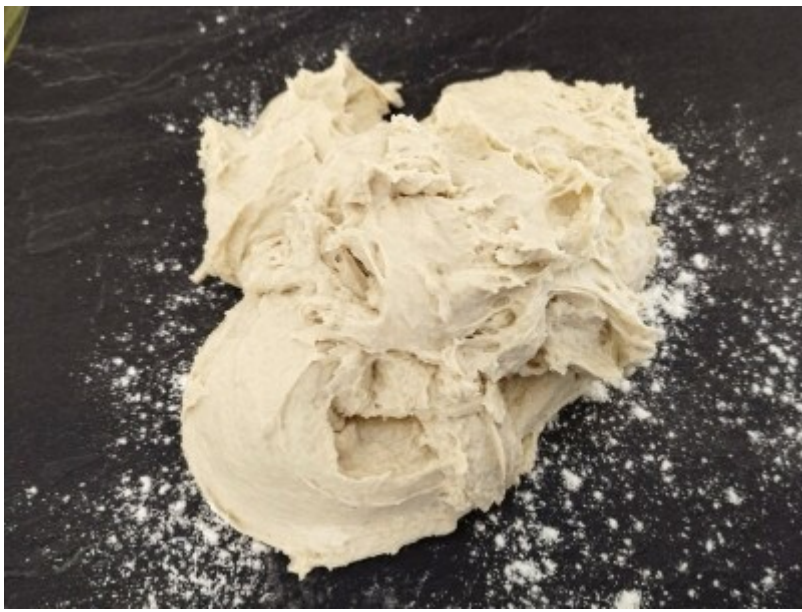
2 Aggiungi il lievito di birra sbriciolato e mescola per 20 secondi a velocità 2. Unisci la farina, l'olio e infine il sale.



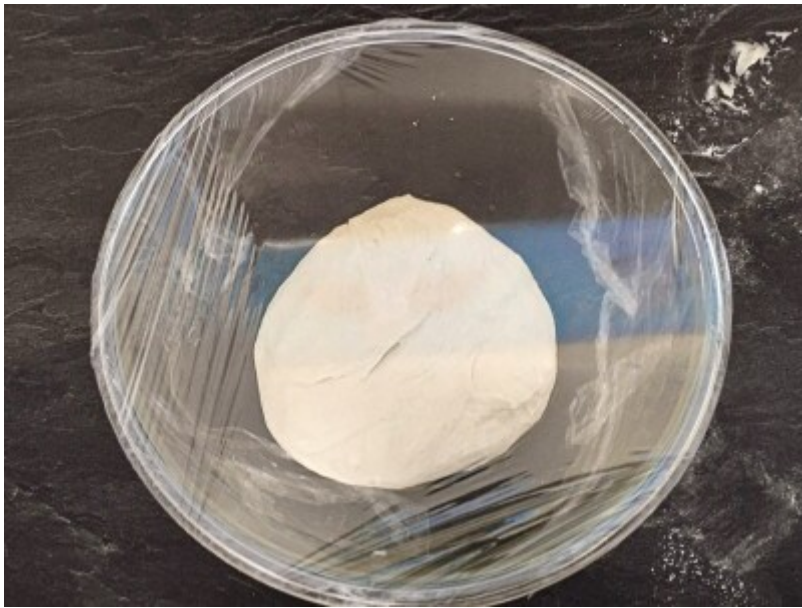


- 3 Impasta per 2 minuti in modalità Spiga. Trasferisci l'impasto su un piano leggermente infarinato e compattalo con le mani.





- 4 Forma una palla, mettila in una ciotola di vetro, coprila con pellicola trasparente e lasciala lievitare per circa 1 ora, o fino al raddoppio del volume. Una volta lievitata, utilizza l'impasto per preparare le pizze che preferisci.





## TRUCCHI, CONSIGLI E RIDUZIONE DELLO SPRECO ALIMENTARE

Usa farina manitoba per un impasto elastico e ben lievitato.

Per un gusto più rustico, puoi sostituire parte della farina con farina integrale.

Se ti avanza dell'impasto, puoi congelarlo a palline già porzionate.

Non buttare gli impasti lievitati non usati: puoi usarli per focacce o panzerotti.

## COME SI CONSERVA L'IMPASTO PER PIZZA CON BIMBY

L'impasto per pizza con il Bimby può essere:

conservato in frigorifero fino a 48 ore dopo una prima lievitazione a temperatura ambiente;

congelato dopo la lievitazione, già porzionato, e poi scongelato a temperatura ambiente;

tenuto a temperatura ambiente per un'ora prima della stesura definitiva.

## COME UTILIZZARE L'IMPASTO PER PIZZA CON BIMBY

Pizza margherita: classica e intramontabile, puoi cuocerla in friggitrice ad aria.

Pizza bianca con patate e rosmarino: morbida e saporita.

Focaccia genovese: perfetta come aperitivo.

Pizza muffin: deliziosi e scenografici.

Gnocco fritto: delizioso da riempire con salumi e formaggi.