

PANE, PIZZE E LIEVITATI

# Pizza in padella senza lievitazione

DOSI PER: 2 pezzi    DIFFICOLTÀ: bassa    PREPARAZIONE: 20 min    COTTURA: 15 min    COSTO: basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: molto facile



Prepara la **ricetta della pizza in padella senza lievitazione** quando hai voglia di mangiare la [pizza](#) ma non hai voglia di aspettare i tempi di lievitazione canonici. **Acqua, olio e farina** sono sempre presenti nella nostra dispensa, allora perché non osare e rompere la tradizione del **lievito di birra e della lunga lievitazione**? Con la nostra **ricetta** della pizza in padella senza lievitazione puoi ottenere una **ricetta sfiziosa** per una **merenda golosa** o per una **cena veloce ed economica!**

Segui la nostra **ricetta della pizza in padella** completa di **passo passo fotografico** e buon appetito!

Se poi non hai voglia nemmeno di fare la base in

padella puoi usare una [piadina](#) come base e gustarti una bella [piadina pizza](#)!

## INGREDIENTI PER L'IMPASTO

FARINA 00 550 gr

ACQUA 280 gr

SALE FINO 12 gr

LIEVITO IN POLVERE Istantaneo per  
torte salate - 1 bustina

ZUCCHERO 1 pizzico

## INGREDIENTI PER IL CONDIMENTO

PASSATA DI POMODORO 250 gr

MOZZARELLA 250 gr

GRANA PADANO grattugiato - 2 cucchiai  
da tavola

FOGLIE DI BASILICO 3

SALE FINO

## PREPARAZIONE

**1** Per prima cosa taglia la mozzarella a cubetti e mettila a sgocciolare dentro uno scolapasta o un colino.

In una ciotola capiente versa la farina e aggiungi il lievito, setaccia, aggiungi lo zucchero e mescola.

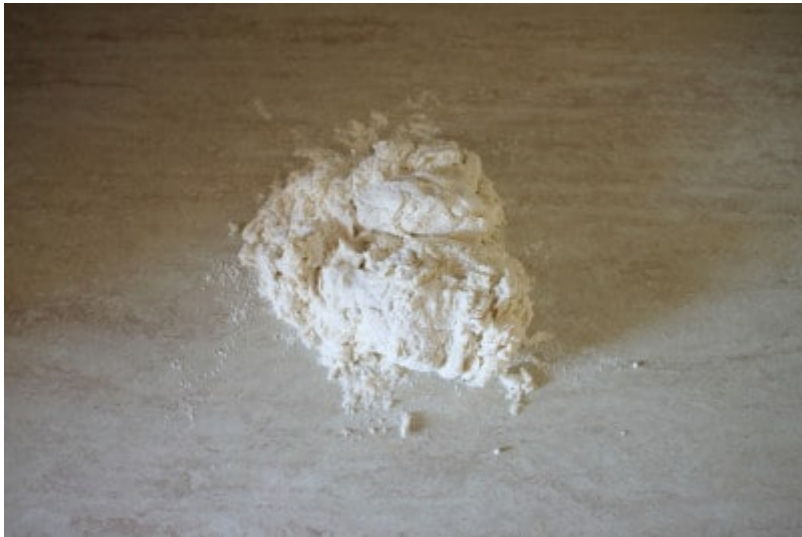


- 2 Al centro della farina nella ciotola, versa l'acqua tiepida e l'olio di oliva, unisci anche il sale e inizia a mescolare con una forchetta.





**3** Quando il composto avrà acquistato consistenza, trasferiscilo sul piano di lavoro e impasta a mano, fino a quando avrai ottenuto un bel impasto omogeneo e liscio.



- 4 Dividi l'impasto in due parti uguali e allargarle con le mani, poi stendile con un mattarello, fino ad ottenere due dischi del diametro di circa 26 cm.



- 5 Adesso prepara la salsa di pomodoro che userai per condire le pizze:

versa in una ciotola la passata di pomodoro e insaporiscila con un pizzico di sale e le foglie di basilico precedentemente lavate e tagliate a pezzetti.



**6** Ungi con poco olio di oliva una padella antiaderente del diametro di 30 cm. in modo che la pizza non vada a curvarsi sui bordi ma copra solo il fondo, e falla scaldare molto bene.

Quando la padella è calda, adagia la prima pizza sul fondo e cuoci per 2/3 minuti a fiamma bassa, con il coperchio. Sulla base dovrà crearsi appena una crosticina, non dovrà dorare, poi gira la pizza, aiutati con una paletta da cucina.



**7** Copri la superficie della pizza con metà della salsa di pomodoro, metà della mozzarella e 1 cucchiaio di Grana grattugiato.

Metti di nuovo il coperchio e cuoci continuando a tenere la fiamma bassa per circa 12 min.

Prepara allo stesso modo la seconda pizza.

Trasferisci la pizza in padella senza lievitazione in un piatto, aggiungi a piacere altro basilico fresco e gustala calda.

