

PANE, PIZZE E LIEVITATI

Pizza margherita in friggitrice ad aria

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **2 pezzi** DIFFICOLTÀ: **molto bassa** PREPARAZIONE: **30 min** COTTURA: **10 min** COSTO:

molto basso REPERIBILITÀ ALIMENTI: **molto facile**

NOTE: + 3 ORE DI LIEVITAZIONE



Vuoi una pizza fatta in casa senza complicazioni? La friggitrice ad aria è la soluzione! Con soli 10 minuti di cottura, potrai gustare una pizza fragrante e filante.

INGREDIENTI PER LA PIZZA

MARGHERITA IN FRIGGITRICE AD ARIA

FARINA 00 300 gr

ACQUA 170 gr

ZUCCHERO 10 gr

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 20
gr

LIEVITO DI BIRRA SECCO 2 gr

SALE FINO 15 gr

SUGO DI POMODORO

MOZZARELLA 125 gr

COME FARE LA PIZZA MARGHERITA IN FRIGGITRICE AD ARIA

1 In una ciotola metti la farina, aggiungi il lievito, lo zucchero, l'olio e mescola velocemente





2 Versa l'acqua pian piano mescolando. Unisci il sale e impasta, prima aiutandoti con un cucchiaio e poi con le mani





3 Dovrai ottenere un impasto omogeneo e leggermente appiccicoso. Spostati poi su una spianatoia infarinata e continua ad impastare fino ad ottenere un panetto liscio e non appiccicoso. Dividilo a metà e pirla i due pezzi





4 Metti i panetti all'interno di due ciotole leggermente infarinate e fai lievitare in luogo asciutto e privo di spifferi fino al raddoppio, ci vorranno circa 3 ore. Lavora un panetto per volta, rovescia

30lo sulla spianatoia infarinata, infarina le mani, quindi spiana il panetto con i polpastrelli, fino a formare un disco della grandezza del cestello della friggitrice ad aria. Metti l'impasto nel cestello della friggitrice ad aria munito di griglia, condisci con il sugo e cuoci a 200°C per 6 minuti



5 Aggiungi la mozzarella, precedentemente tagliata a bastoncini, e continua la cottura per

altri 4 minuti. Completa con un filo d'olio evo a crudo.



VUOI UNA PIZZA PERFETTA IN POCHI MINUTI? PROVALA IN

La [pizza margherita](#) in [friggitrice ad aria](#) è la soluzione perfetta per chi desidera una [pizza fatta in casa](#) senza dover accendere il forno. Grazie alla [cottura ad aria calda](#), l'impasto risulta croccante alla base e morbido all'interno, con una mozzarella filante e un sugo saporito. Questa [ricetta](#) è perfetta per una cena veloce, un pranzo sfizioso o un peccato di gola senza sensi di colpa!

TRUCCHI, CONSIGLI E RIDUZIONE DELLO SPRECO ALIMENTARE

Impasto perfetto: Lavora bene l'impasto fino a renderlo liscio ed elastico.

Cottura ottimale: Cuoci prima la base con il pomodoro e aggiungi la mozzarella solo negli ultimi minuti.

Riduzione dello spreco: Se avanza impasto, puoi conservarlo in frigo e usarlo entro 24 ore.

Varianti: Prova ad aggiungere olive, origano o acciughe per un sapore più intenso.

CONSERVAZIONE

La pizza margherita in friggitrice ad aria è migliore se consumata subito. Se avanza, puoi conservarla in frigorifero per un giorno e riscaldarla in friggitrice ad aria per 2-3 minuti a 180°C.

POTRESTI CUCINARE ANCHE...

Finocchi gratinati in friggitrice ad aria: contorno perfetto o secondo piatto vegetariano

Costine di maiale in friggitrice ad aria: un secondo sostanzioso senza forno

Mozzarella in carrozza in friggitrice ad aria: uno sfizio irresistibile

Lasagne di verdure in friggitrice ad aria: un primo piatto perfetto per tutta la famiglia

Sfogliatine in friggitrice ad aria: un dolcetto leggero ma molto goloso