

🍴 Impasto per Pizza Veloce e Facile 🍴

Preparazione: 10 min | **Totale:** 220 min | **Porzioni:** 4 | **Difficoltà:** Facile | **Dieta:** Mediterranea



Ingredienti

- 200 g Farina Manitoba & 300 g Farina 00
- 300 ml Acqua a temperatura ambiente
- 4 g Lievito fresco; 10 g Sale; 35 g Olio extravergine d'oliva

Come Preparare

1 - Unire farine e lievito

- Versa le due farine in una ciotola capiente
- Sbriciola il lievito fresco all'interno
- Aggiungi un po' di acqua a temperatura ambiente

2 - Impastare a fasi

- Mescola lentamente aggiungendo metà dell'acqua
- Aggiungi il sale, l'olio extravergine e l'acqua rimanente poco per volta
- Continua a mescolare fino a ottenere un impasto omogeneo

3 - Lavorare l'impasto

- Trasferisci l'impasto su un piano da lavoro
- Impasta con le mani finché non risulta liscio ed elastico
- Lascialo riposare sul piano per circa 10 minuti, coperto con una ciotola

4 - Prima piega

- Immagina di dividere l'impasto in 4 parti
- Allunga ogni estremità e ripiegala verso il centro
- Dagli una piega, arrotolalo e forma una sfera
- Trasferiscilo in una ciotola, copri con pellicola o un panno
- Lascialo lievitare in forno spento con la luce accesa e con un pentolino di acqua bollente accanto alla ciotola con l'impasto. L'umidità dimezzerà i tempi di lievitazione da 6 a circa 2.5 ore

5 - Seconda piega

- Quando l'impasto sarà raddoppiato, trasferiscilo su una superficie infarinata
- Allunga le estremità e ripiegale verso il centro
- Forma una palla liscia e regolare facendola rotolare avanti e indietro con le mani

6 - Ultimo riposo

- Trasferisci l'impasto in una ciotola oliata
- Copri e lascia riposare nuovamente in forno per 30 minuti (aggiungi ancora un pentolino d'acqua bollente per creare umidità)

7 - Pronto all'uso

- Dopo il riposo, l'impasto è pronto per essere steso
- Condisci con salsa, formaggio e i tuoi ingredienti preferiti e cuoci

👉 Video ricetta: <https://www.youtube.com/watch?v=7oUmJldGoRs>