



Pizza in padella



© Ricette Bimby

Questa ricetta è per il Bimby TM 5 e TM31

Dosi per	4 persone
Tempo di preparazione	-
Tempo di cottura	-
Difficoltà	2 / 5
Tempo di lievitazione	2 ore
Tempo di riposo	-

Ingredienti

Per l'impasto

- 300 g di acqua
- 5 g di zucchero
- 20 g di lievito di birra fresco
- 600 g di farina 0
- 20 g di olio extravergine di oliva + q.b. per ungere la piastra e condire
- 10 g di sale

Per il condimento ai funghi

- 4 cucchiaini di grana grattugiato
- Sale q.b.
- 400 g di funghi champignon a fettine
- 400 g di fiordilatte

Preparazione

Metti nel boccale 300 g di acqua, 5 g di zucchero e 20 g di lievito di birra fresco. Sciogli **2 Min. 37° Vel. 2.**

Aggiungi 600 g di farina 0, 20 g di olio extravergine di oliva e 10 g di sale. Impasta **3 Min. Vel. Spiga** e poi lascia lievitare nel boccale chiuso per **2 Ore.**

Impasta nuovamente **1 Min. Vel. Spiga.** Con le mani infarinate, dividi l'impasto in 4 panetti e stendili in 4 dischi sul piano di lavoro infarinato.

Taglia a pezzetti 400 g di fiordilatte (meglio ancora se lo "sfilacci" con le mani).

Distribuisci i funghi a fettine e il fiordilatte sulle 4 pizze, cospargi ciascuna con un cucchiaino raso di grana grattugiato, condisci con un filo di olio extravergine di oliva e un pizzico di sale.

Ungi una padella antiaderente da 24/26 cm di diametro, trasferisci una pizza alla volta e cuoci ognuna **10 Min.** a fiamma media, con il coperchio.

Prosegui la cottura ancora **10 Min.** senza coperchio e servi.

Consigli

Puoi anche stendere l'impasto della pizza direttamente in padella con le mani infarinate e poi condirlo.

Per la cottura della pizza in padella è fondamentale che il coperchio chiuda molto bene!!

Se ce lo hai, usa lo spargifiamma sotto la padella