



Pizza per l'aperitivo

Ingredienti

Per l'impasto

- 250 g farina 00
- 100 g farina manitoba
- 1 busta di **Lievito Istantaneo Pizza Veloce PANEANGELI**
- 1 cucchiaino colmo di sale
- 2 cucchiaini di zucchero semolato
- 50 ml olio di oliva
- circa 200 ml acqua

Per farcire e decorare

- 200 g polpa di pomodoro
- 200 g mozzarella

Procedimento

1. Setaccia la farina in una terrina larga, aggiungi il Lievito Pizza Veloce, sale e zucchero; mescola bene, quindi unisci l'olio, e un po' alla volta l'acqua, amalgamando il tutto.
2. Lavora velocemente con le mani, fino ad ottenere un impasto ben amalgamato.
Dividi l'impasto in 12 parti uguali e forma delle palline.
Lascia riposare 10 minuti coperte da un panno umido, poi comincia a stendere una pallina alla volta formando dei dischi.
3. Trasferisci i dischi su una teglia antiaderente e farciscili con pomodoro e mozzarella, cuoci per 10-12 minuti nella parte media del forno preriscaldato (elettrico: 220°C, ventilato: 210°C, a gas nella parte alta: 230°C).
4. Conserva le eventuali pizzette avanzate in frigorifero e consumale entro 24 ore.



Pizza integrale con ricotta, tonno e rucola

Ingredienti

Per l'impasto

- 450 g farina 2
- 1 bustina di **Lievito di birra Mastro Fornaio PANEANGELI**
- 10 g zucchero semolato (2 cucchiaini)
- 75 ml olio d'oliva
- 250 ml acqua tiepida (37-40°C)
- 1 cucchiaino colmo di sale

- 4 cucchiaini di olio

Per farcire e decorare

- 250 g ricotta
- sale
- pepe
- 2 cucchiaini di latte
- 160 g tonno all'olio di oliva
- 50 g rucola
- 2 cucchiaini di olio di oliva

Procedimento

1. Setaccia la farina in una terrina larga e mescolaci il Lievito di birra Mastro Fornaio.

Al centro del mucchio versaci zucchero e 75 ml di olio.

Amalgama il tutto con l'aiuto di una forchetta, aggiungendo un po' per volta l'acqua tiepida ed il sale.

2. Lavora l'impasto sul piano del tavolo infarinato per almeno 10 minuti, allargandolo con i pugni chiusi, riavvolgendolo e sbattendolo sul tavolo, fino al completo assorbimento dei liquidi.

3. Dividi l'impasto ben lievitato in 2 parti uguali e ponili a lievitare in luogo tiepido coperti con pellicola alimentare, fino a quando il suo volume sarà raddoppiato (40 minuti circa).

Stendi ogni panetto in un disco del diametro di 32 cm e trasferiscili su 2 teglie per pizza (Ø 32 cm) unte con olio.

4. Stemperare la ricotta con il latte, sale e pepe a piacere.

Distribuisci su ogni disco la metà della crema di ricotta, lasciando vuoto un bordo di 1 cm.

Cuoci per 10-12 minuti nella parte media del forno preriscaldato (elettrico: 250°C, ventilato: 240°C, a gas nella parte alta: 250°C).

5. Completa le pizze aggiungendo a crudo il tonno, la rucola e un filo di olio di oliva.



Pizza alta in teglia

Ingredienti

Per l'impasto

- 200 g farina manitoba
- 200 g semola rimacinata di grano duro
- 1 bustina di **Lievito Pizza Bella Alta PANEANGELI**
- 10 g zucchero semolato
- 4 cucchiaini di olio extravergine di oliva
- circa 300 ml acqua tiepida

- 1 cucchiaino colmo di sale

Per farcire e decorare

- 300 g Polpa di pomodoro
- 250 g mozzarella a dadini

Procedimento

1. Setaccia le farine in una terrina larga, aggiungi il Lievito Pizza Bella Alta. Fai una buca al centro del mucchio e versaci zucchero e olio. Amalgama il tutto con l'aiuto di una forchetta aggiungendo un po' alla volta l'acqua tiepida e il sale.
2. Lavora l'impasto sul piano del tavolo infarinato per almeno 10 minuti, allargandolo con i pugni chiusi, riavvolgendolo e sbattendolo sul tavolo fino al completo assorbimento del liquido.
3. Rimetti l'impasto nella terrina infarinata, copri lo ermeticamente con pellicola alimentare e mettilo a lievitare in un luogo tiepido, per 40 minuti circa, fino a quando il suo volume sarà raddoppiato.
4. Stendi l'impasto nella teglia del forno rivestita con carta forno. Distribuisci il pomodoro e la mozzarella, e lascia lievitare nuovamente per circa 30 minuti.
5. Cuoci nella parte media del forno preriscaldato (elettrico: 250°C, ventilato 240°C, a gas nella parte alta: 250°C) per circa 15 minuti.