



Ricetta per Pizza senza lattosio



Per 4 persone

Tempo di preparazione: 90 min

Per una placca da forno

Ingredienti:

- 400 g farina di grano tenero tipo 00 gialla, farina per Pizza o farina Manitoba RIEPPER
- 250 ml acqua tiepida
- 1 cuc. da tavola olio di oliva
- 12,5 g lievito di birra (1/2 cubetto)
- 1 cuc. da tè sale (ca. 7 g)

Preparazione:

Sciogliere il lievito nell'acqua con lo zucchero e impastare bene tutti gli ingredienti in un'impastatrice a mano. Lasciare lievitare l'impasto, coperto da una pellicola, per almeno 30 min in un luogo tiepido (25-34°C). Preriscaldare il forno. Impastare quindi a mano, stendere sulla teglia unta e guarnire a piacere. Infornare sulla parte bassa del forno.

Tempo di cottura:

25 min. a 220°C

Nel forno termoventilato temperatura deve essere adattata a 10°- 20°C di meno.