



LINGUE DI PIZZA CROCCANTI DEL MAESTRO FRANCESCO INGROSSO

BIMBY® TM

6

BIMBY® TM

5



Total: 45min
Preparazione: 30min



8 porzione/porzioni



facile

Ingredienti

Lingue di pizza croccanti del Maestro Francesco Ingrosso

320 grammo acqua
400 grammo farina manitoba
100 grammo semola di grano duro
5 grammo lievito di birra
10 grammo sale
2 cucchiaino olio di oliva

Preparazione

320 gr di acqua, 400 gr di farina Manitoba, 100 gr di semola, 5 gr di lievito fresco, 10 gr di sale, 2 cucchiaini di olio di oliva

Inserire tutti gli ingredienti nel boccale ed impastare modalità spiga pe 2,50 minuti. Dividere l'impasto in 8 palline (circa 100 gr ciascuno) e tenerli coperti con un canovaccio per 30 minuti. Prendere ciascuna pallina stenderla con un matterello su un piano infarinato di semola,  "Cottura lenta" formando delle strisce lunghe e sottili. Disporre le lingue di pizza su una teglia precedentemente oliata. Aggiungi sulla superficie delle lingue di pizza pomodoro, olio e origano. Cuoci in forno statico preriscaldato a 250 gradi per circa 15/17 minuti, finché risultino dorate e croccanti.



Attenzione:

Tenere presente che il boccale del modello TM5 ha una capienza superiore rispetto al TM31 (capacità di 2,2 litri invece di 2,0 litri del TM 31). Per motivi di sicurezza le ricette per Bimby TM5 non possono essere realizzate con un Bimby TM31 senza adeguare le quantità. **Rischio di ustioni a causa di schizzi di liquidi caldi:** Non superare la capacità massima e rispettare le tacche del livello di riempimento del boccale!

Questa ricetta è stata fornita da un Utente Bimby e perciò non è stata testata da Vorwerk. Vorwerk non si assume responsabilità, in particolare, riguardo a quantità ed esecuzione ed invita ad osservare le istruzioni d'utilizzo dell'apparecchio e dei suoi accessori nonché quelle sulla sicurezza, descritte nel nostro manuale istruzioni.

Autore: [valentina_1980](#) Fonte: <http://www.ricettario-bimby.it>