



Pizzette Keto



4 pizzette



circa 40 min.

INGREDIENTI

200g Mix Pizza Linea Keto

180 g acqua

80 g albume

4 g sale

per il condimento:

salsa di pomodoro

mozzarella

prosciutto (facoltativo)

origano

olio d'oliva

Buon Appetito!

PROCEDIMENTO

Versa tutti gli ingredienti nella ciotola della planetaria e lavorali con la foglia per circa 5 minuti.

In alternativa alla planetaria, puoi usare lo sbattitore elettrico con i ganci per impastare.

Quando hai ottenuto un impasto omogeneo e liscio, dividilo in porzioni di circa 120 grammi l'una.

Ungi le mani e stendi la pasta per formare le pizzette, lasciando il bordo leggermente più gonfio..

Posizionale man mano su una teglia coperta di carta da forno.

Cuocile in forno pre-riscaldato a 180°C in modalità ventilata (oppure a 200°C in modalità statica) per circa 15 minuti.

Tira fuori dal forno le pizzette, condiscile con la salsa di pomodoro e la mozzarella e inforna nuovamente per altri 12-15 minuti.

Infine, sforna le pizzette, condiscile con le fette di prosciutto cotto, dell'origano e un filo d'olio d'oliva.

Servile subito.

I Consigli d'Oro

Sai che puoi condirle solo con salsa di pomodoro e gustarle a merenda come le classiche "pizzette rosse" del bar?