

Come fare la pizza siciliana con il Bimby: ricetta

Autore: Redazione

Data: 31 Maggio 2019



Oggi scopriremo insieme **come fare la pizza siciliana con il Bimby**. Abbiamo pensato alle cuoche e ai cuochi che utilizzano il robot da cucina, fornendo loro le indicazioni passo dopo passo. La [pizza siciliana](#) è davvero buona e in più di un'occasione abbiamo sottolineato come ve ne siano molte varianti, legate alle aree geografiche di riferimento.

La **ricetta pizza siciliana con il Bimby** che vi diamo può essere arricchita dagli ingredienti che preferite. Non ponete limiti alla vostra creatività.

Ingredienti

- 500 g di farina di grano duro
- 250 g di acqua
- 1/2 bicchiere di olio extravergine d'oliva
- 1/2 cubetto di lievito di birra

- 15 g di sale
- polpa di pomodoro
- mozzarella
- origano

Procedimento

1. Cominciate dalla salsa. Mettete la polpa di pomodoro in una ciotola e condite con sale, origano e un filo d'olio.
2. Lasciate riposare la salsa in frigo.
3. Preparate tutti i condimenti che intendete utilizzare, che vanno sminuzzati e messi da parte.
4. Mettete acqua, sale, zucchero, olio e lievito nel boccale e lavorate 2 minuti 37°C Vel 2.
5. Aggiungete la farina e impastate per 4 minuti Vel Spiga.
6. Fate riposare per almeno 3 ore il vostro impasto.
7. Stendete la pasta nella o nelle teglie, che avrete prima oleato.
8. Bucherellate con una forchetta e condite con il pomodoro. Non aggiungete subito la mozzarella.
9. Cuocete in forno già caldo a 180-200°C per circa 17 minuti senza mozzarella, quindi aggiungete la mozzarella e cuocete per altri 3 minuti.
10. Sfornate la pizza, cospargete con l'origano, irrorate con un filo di olio e servite.

Buon appetito!

Riferimento articolo: <https://www.siciliafan.it/come-fare-la-pizza-siciliana-con-il-bimby/>

Generato il 17/04/2026