



# FOCACCIA GENOVESE E PIZZA IN TEGLIA GLUTEN FREE

👤 Livello intermedio

## PROCEDIMENTO

PANE PIZZA & FOCACCIA GLUTEN FREE

farina di mais

acqua - a 37°C

olio extra vergine di oliva

lievito

sale

1000g

40g

1050g

100g

50g

35g

Temperatura dell'impasto 30°C circa

-Miscelare tutto insieme a media velocità in planetaria con foglia per 5 minuti

-Mettere direttamente in una teglia 60x40 precedentemente oliata bene una quantità di pasta variabile a seconda dello spessore che si vuole realizzare (da 1600 a 1900 grammi).

-Con le mani distribuire bene l'impasto su tutta la superficie della teglia aiutandosi con dell'olio di oliva

-Mettere a lievitare per circa 1 ora minuti in cella di lievitazione a 30°C con umidità al 70%

**-Per la focaccia:** (g 1900 grammi per focaccia da tagliare e farcire, g 1600 per focaccia classica) lievitazione ultimata schiacciare la pasta con le dita, versare una salamoia (acqua g 200, sale g 10, olio di oliva g 50) e versarla uniformemente sulla superficie.  
-Cuocere a 220-230°C per 20 minuti circa.

**-Per la pizza:** stendere sulla pasta lievitata circa 400 gr di passata di pomodoro salata a piacere (indicativamente 1-1.5%) ed infornare a 250°C per 15 minuti.

Togliere quindi dal forno e distribuire la mozzarella (300-350 gr circa) tagliata a piccoli dadini o filettata alla "julienne", spolverare con dell'origano e versare a filo poco olio di oliva. Infornare nuovamente per altri 10 minuti circa fino a completa cottura della pasta e fusione della mozzarella.

**AVVERTENZE:** la temperatura dell'acqua a 37°C, che determina la temperatura finale dell'impasto, è molto importante per avere un risultato ottimale in termini di lavorabilità dello stesso, di sviluppo e alveolatura del prodotto finito.



Extraordinary  
made simple.