

# PIZZA AL PIATTO GLUTEN FREE

# **PRIMO IMPASTO**

#### INGREDIENTI

PANE PIZZA & amp; FOCACCIA GLUTEN FREE

farina di mais

acqua - fredda (5°C)

lievito

#### PREPARAZIONE

400g -Miscelare in planetaria x 2 minuti a bassa velocità aggiungendo l'acqua

100g poco per volta

1000g -Mettere in un recipiente molto capiente e porre in frigorifero ben coperto

20a per 12-14 ore

## **SECONDO IMPASTO**

#### INGREDIENTI

PANE PIZZA & amp; FOCACCIA GLUTEN FREE

farina di mais - fioretto sale

### PREPARAZIONE

500g -Miscelare il primo impasto lievitato insieme a tutti gli altri ingredienti

100g previsti dal secondo impasto a media velocità in planetaria con foglia per 5

30g minuti

-Spolverare con il mix o con farina di mais ricoprendo tutta la superficie

-Spezzare da 250 grammi e formare delle palline

-Mettere a lievitare per circa 2 ore in cella di lievitazione a 30°C con umidità al 70% circa

-Stendere come di consueto, farcire con pomodoro e mozzarella

-Infornare a 290-300°C per 7-8 minuti

AVVERTENZE: è possibile sostituire la farina di mais con la farina di grano

