



PIZZA AL PIATTO GLUTEN FREE

chef Livello avanzato

PRIMO IMPASTO

INGREDIENTI

PANE PIZZA & 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

20g per 12-14 ore

SECONDO IMPASTO

INGREDIENTI

PANE PIZZA & FOCACCIA GLUTEN FREE

farina di mais - fioretto

sale

PREPARAZIONE

- 500g -Miscelare il primo impasto lievitato insieme a tutti gli altri ingredienti previsti dal secondo impasto a media velocità in planetaria con foglia per 5 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
-Inforiare a 290-300°C per 7-8 minuti

AVVERTENZE: è possibile sostituire la farina di mais con la farina di grano saraceno o la farina di amaranto o altre farine gluten free.