



PIZZA AL PIATTO GLUTEN FREE

👤 Livello avanzato

PRIMO IMPASTO

PANE PIZZA & FOCACCIA GLUTEN
FREE

farina di mais
acqua - fredda (5°C)
lievito

400g
100g
1000g
20g

-Miscelare in planetaria x 2 minuti a bassa velocità aggiungendo l'acqua poco per volta
-Mettere in un recipiente molto capiente e porre in frigorifero ben coperto per 12-14 ore

SECONDO IMPASTO

PANE PIZZA & FOCACCIA GLUTEN
FREE

farina di mais - fioretto
sale

500g
100g
30g

-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
-Infornare 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.