



# PIZZA AL PIATTO GLUTEN FREE

👤 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
- 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 saraceno o la farina di amaranto o altre farine gluten free.