



PIZZA AL PIATTO GLUTEN FREE

PRIMO IMPASTO

INGREDIENTI

PANE PIZZA & FOCACCIA GLUTEN FREE

FARINA DI MAIS

ACQUA - FREDDA (5°C)

LIEVITO

g 400

g 100

g 1000

g 20

PREPARAZIONE

-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

INGREDIENTI

PANE PIZZA & FOCACCIA GLUTEN FREE

FARINA DI MAIS - FIORETTO

SALE

g 500

g 100

g 30

PREPARAZIONE

-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.