



MySocialRecipe

Questa ricetta è mia!



Ricetta N. RE001652

Registrata in data 02 Ago 2017 alle ore 10:13

da PAOLO CARLIS

Livello di difficoltà: Difficile

Piatto tipico della stagione: Primavera, Estate, Autunno, Inverno

Come ti senti gustando la tua ricetta? Leggero

Fiore d'inverno

La mia pizza è Gluten free e lattosio free con ingredienti vegani e vegetariani. Ho sviluppato una mia ricetta personale fatta di ingredienti particolari e con un processo unico. Il risultato è una pizza senza glutine assolutamente inusuale in stile napoletano, molto soffice e saporita.

Tempo di preparazione: 20 minuti

Ingredienti per 1 persone

Impasto:

30 g farina senza glutine
5 g lievito istantaneo
2 g gomma di Xantano
7 g di amido di tapioca
7 g di fecola di patate
3 g di polvere di curcuma
4 g di sale fino 5 grammi di olio extra vergine

Farcitura:

Mozzarella 70 g
Passata di pomodoro 80 g
Broccoli 30 g
Peperoni grigliati 60 g
Zucchine grigliate 30 g
Melanzane grigliate 40 g
Olive nere pepate 50 g
Carciofi romani selvatici 50 g

Prodotti utilizzati

Farina Orofree Vigevano
Lievito istantaneo
Amido di tapioca
Gomma di cantano
Olio extra vergine di oliva
Sale.

Strumenti di cottura

Forno

Preparazione

Impasto, riposo 25 minuti, preparazione palline, stesura in teglia, cottura per 5 minuti.

Vino consigliato

Vino rosso cantine Librandi