



MySocialRecipe

Questa ricetta è mia!



Ricetta N. RE002497 - Ricetta di tradizione

Registrata in data 05 Ago 2018 alle ore 22:31

da DOMENICO VASSALLO

Livello di difficoltà: Medio

Piatto tipico della regione: Campania

Piatto tipico della stagione: Autunno

Come ti senti gustando la tua ricetta? Felice

Passione Verace gluten free

La mia pizza Passione Verace gluten free, è nata dal voler soddisfare le esigenze alimentari dei celiaci. Da una ricerca accurata delle migliori farine senza glutine ho creato il mio mix. Poi sono andato alla ricerca dei migliori prodotti alimentari senza glutine. Ho scelto questa pizza per trasmettere i sapori della mia terra.

Ho usato pomodorino del piennolo, alici fresche del Mediterraneo, aglio rosso di Nubia, all'uscita ho messo olio evo del Cilento casa Monzo, origano di montagna del Taburno e foglioline di timo al limone. L'impasto senza glutine ha bisogno di una cottura un po' più lunga rispetto alla pizza tradizionale ho scelto di fare il senza glutine nel mio locale per dare ai clienti un servizio a 360 gradi, ho scelto di usare prodotti freschi e di stagione anche molti prodotti da presidio, e ho voluto usare prodotti di stagione per avere un cost food nella norma visto anche i costi elevati delle farine senza glutine. Non a caso di fianco al nostro locale ho creato L' officina delle intolleranze dove produciamo a 360° tutti i prodotti senza glutine, dolce e salato. Sono un pizzaiolo napoletano che ora vive a Treviso, ma avevo un localino a Qualiano che la camorra mi ha incendiato e ho dovuto lasciare la mia famiglia a Napoli e andare via; questa cosa mi ha segnato tanto e ogni volta che ne parlo ho gli occhi lucidi ma ringraziando nostro Signore mi sono ripreso ed eccomi qua a raccontarvi un po' della mia storia e della mia "passione verace".

Tempo di preparazione: 6 minuti

Ingredienti per 1 persone

Impasto

mix senza glutine 1 kg

acqua 880 g

olio evo 50 g

sale 15 g

lievito 10 g

Mix di farine:

farina di riso 375 g

amido di mais 350 g

fecola di patate 125 g

farina di miglio 100 g

farina di soia 22 g

zucchero a velo 15 g

gomma xantana 13 g

Farcitura

160 g di pomodorini

n. 9 alici

n. 2 pizzichi di origano

n. 1 spicchio aglio

8 g olio

2 g timo

Prodotti utilizzati

Pomodorino del Vesuvio fresco, alici fresche del Mediterraneo, aglio rosso di Nubia, origano di montagna dai monti Alburni (Michele Ferrante), olio monzo del cimento extravergine d'oliva di categoria superiore 100% italiano, timo fresco al limone.

Strumenti di cottura

Forno elettrico

Preparazione

Stendo il panetto usando una spolverina senza glutine, poi condisco il disco di pasta e inforno alzando la pizza con la pala traforata per fare in modo che non rimangano tracce di spolverina sotto la pala, metto in forno elettrico a 370° quasi 2-3 minuti (io preferisco il forno elettrico personalmente ho migliori risultati rispetto al forno a legna parliamo della pizza senza glutine) Abbiamo iniziato con il pulire le alici, abbiamo schiacciato il pomodorino, pulito e tolto l'anima dall'aglio, abbiamo selezionato le foglioline di timo. Abbiamo steso la pizza, messo il pomodorino, aglio, alici, e all'uscita l'abbiamo completata con origano, timo e olio

Vino consigliato

Calice di prosecco di valdobbiadene