



**MySocialRecipe**

Questa ricetta è mia!



**Ricetta N. RE002584 - Ricetta d'Autore**

**Registrata in data 29 Ott 2018 alle ore 11:17**

**da RAFFAELE IAIUNESE**

Livello di difficoltà: Medio

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

Come ti senti gustando la tua ricetta? Leggero

## **Pizza 81033 con impasto senza glutine 2.0**

Impasto per pizza senza glutine , leggero con cornicione alto e alveolato ripieno di fior di latte!

Tempo di preparazione: 20 minuti

### **Ingredienti per 4 persone**

Impasto

1 kg di farina senza glutine

50 g di sale

40 g olio extravergine

820 g acqua a temperatura ambiente

15 g lievito

Farcitura cornicione 100 g fior di latte

Farcitura

50 g pesto di basilico

100 g pomodorini ciliegine

70 g di bocconcini di mozzarella di bufala

### **Preparazione**

Mettere farina e 65% di acqua lasciare impastare per il tempo che si amalgama il tutto ( 5 minuti ). Aggiungere la restante parte d'acqua piano piano, aggiungere il sale, mettere olio piano piano. Tempo totale impasto 9/10 minuti  
Appena l'impasto è pronto mettere su di un banco di acciaio e lasciare riposare per circa 10 minuti. Fare panetti di grammi 250, oliare e avvolgere in pellicola e lasciare riposare 4/5 ore a temperatura di 4°. Una volta steso il panetto condire con tutti gli ingredienti.