



Ricetta N. RE001782

Registrata in data 09 Set 2017 alle ore 11:46

da MARCO AMORIELLO

Livello di difficoltà: Medio

Piatto tipico della regione: Lazio

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

Come ti senti gustando la tua ricetta? Energico

Pizza Amatriciana gluten free

Vi piace l'Amatriciana? Perchè limitarsi a gustarla sui bucatini! La pizza amatriciana o anche matriciana vi sorprenderà!

Tempo di preparazione: 20 minuti

Ingredienti per 4 persone

Impasto per 4 pizze
½ litro d'acqua naturale
25 g sale fino
3 g di lievito fresco
700 g di semilavorato senza glutine

Ingredienti per pizza

80/100 g sugo amatriciana preparato secondo la vostra ricetta
60/80 g mozzarella fior di latte tagliata alla julienne
20 g di pecorino romano grattugiato
olio EVO qb

Prodotti utilizzati

Farina senza glutine Fioreglut di Molino Capulto
Amatriciana secondo tradizione
Mozzarella fior di latte campana
Pecorino romano

Strumenti di cottura

Forno a legna

Preparazione

Impasto: versare in una boule ½ litro d'acqua naturale (temperatura ambiente) e il sale mescolando fino a farlo sciogliere. Aggiungere 350 g di semilavorato e con le mani iniziare a lavorare l'impasto per 5 minuti, poi aggiungere il lievito e continuare a lavorare aggiungendo piano piano il resto del semilavorato fino ad ottenere un impasto omogeneo. Dividere l'impasto in 4 panetti da 250 grammi circa. Disporre i panetti in un contenitore di plastica per alimenti e chiuso ermeticamente. Attendere la lievitazione: 6/8 ore a temperatura ambiente.

Stesura: trascorso il tempo di lievitazione, appoggiare un panetto alla volta sul piano di lavoro infarinato, con un velo di semilavorato. Schiacciare delicatamente il panetto e usando i polpastrelli, iniziare ad allargarlo partendo dal centro facendo una delicata pressione dall'alto verso il basso. Questo movimento permette di mantenere all'interno dell'impasto i preziosi enzimi per l'alveolatura.

Continuare a stendere l'impasto fino a raggiungere uno spessore uniforme e piuttosto sottile, ad eccezione dei bordi, lì dobbiamo fare in modo di ottenere qualche millimetro in più rispetto al resto dell'impasto.

Condimento: distribuire sulla base della pizza il sugo amatriciana con un movimento circolare, aggiungere la mozzarella

fior di latte tagliata a julienne e un filo d'olio EVO. Dopo la cottura spolverare con formaggio pecorino.

Cottura

Forno domestico: preriscaldare alla massima temperatura. Infornare per 10/15 minuti (a seconda del forno).

Se usate un forno a legna o a gas professionale: 2/3 minuti.

Prima di servire o meglio gustare, aggiungere olio extra vergine d'oliva.