



Ricetta N. RE000716

Registrata in data 19 Lug 2016 alle ore 12:06

da MARCO AMORIELLO

Pizza Amoriello Verace senza glutine

La mia pizza verace senza glutine 3 volte Campione del mondo.

Tempo di preparazione: 3 minuti

Ingredienti per 5 persone

Impasto per 5 pizze
½ litro di acqua naturale
25 g sale fino
3 g di lievito fresco
750 g di semilavorato senza glutine

Per il condimento

80 g di pomodorini del piennolo del Vesuvio
100 g di mozzarella di Bufala Dop
Basilico fresco
Olio extra vergine di oliva
Sale

Preparazione

Procedimento

Versare in una boule ½ litro di acqua naturale e il sale mescolando fino a farlo sciogliere. Aggiungere 375 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 5 panetti da 250 grammi.

Disporre i panetti in un contenitore di plastica per alimenti e chiuso ermeticamente .

Attendere la lievitazione: 6/8 ore a temperatura ambiente.

Stesura, condimento e cottura

Appoggiare il panetto sul piano di lavoro sul quale abbiamo steso 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:

Aggiungete i pomodorini tagliati a listarelle, poi la mozzarella di Bufala DOP tagliati alla julienne e le foglie di basilico fresco spezzettate con le mani.

Infornare a 300 gradi per 3/4 minuti. Prima di servire o meglio gustare, aggiungere olio extra vergine di oliva.