



Ricetta N. RE000714

Registrata in data 19 Lug 2016 alle ore 11:32

da MARCO AMORIELLO

## Pizza dolce alla mela Annurca senza glutine

Una pizza dolce gluten free con uno dei prodotti campani di eccellenza, da gustare a fine pasto o per una dolce pausa.

Tempo di preparazione: 2 minuti

### Ingredienti per 6 persone

Impasto

200 g di Farina senza glutine per pane e pizza

150 cl di acqua naturale

12 g di sale iodato

1 g di lievito naturale

Farcitura

150 g di purea di mela Annurca al naturale

n. 3 mele Annurca

zucchero a velo q.b.

### Preparazione

Per la base della pizza utilizzare un panetto di pasta per pizza senza glutine da 300 g

Procedimento per la base per un panetto da 300 g

Versare in una boule 150 cl di acqua naturale e il sale mescolando fino a farlo sciogliere.

Aggiungere 120 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.

Disporre il panetto 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 un diametro di 35 cm con 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:

Stendere in maniera uniforme la purea di mela Annurca circa 150 g (la purea è stata realizzata frullando una o due mele, dipende dalla dimensione, al naturale senza aggiunta di zucchero o altro).

Infornare nel forno preriscaldato alla massima temperatura per 2 minuti circa e comunque fino a quando la purea non diventa caramellata.

Nel frattempo tagliare a julienne la terza mela.

Togliete dal forno la pizza e aggiungete a crudo la mela tagliata a julienne ed infine spolverare con zucchero a velo anche i bordi della pizza. Tagliate in 6 fette e servire ancora calda.

### Vino consigliato

Si consiglia di accompagnare questo piatto con un liquore sempre a base di mela Annurca.