



MySocialRecipe

Questa ricetta è mia!



Ricetta N. RE000718

Registrata in data 19 Lug 2016 alle ore 12:37

da MARCO AMORIELLO

Pizza dolce alla Nutella senza glutine

La pizza senza glutine alla Nutella, adatta come dessert o per una merenda con gli amici.

Tempo di preparazione: 4 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

Vanillina un pizzico

Farcitura

Nutella q.b.

zucchero a velo q.b.

Preparazione

Procedimento per la base di un panetto di pasta per pizza 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.

Infornare ad una temperatura di 300/350 gradi circa per 3/4 minuti.

Se si utilizza un forno per uso domestico (che arriva al massimo a 250°) deve essere statico e si consiglia di preriscaldarlo e controllare la cottura che potrebbe arrivare ad essere anche 10/15 minuti.

Condimento

Stendere con una spatola uno strato di nutella ed infine spolverare con zucchero a velo anche i bordi della pizza e una decorazione di sciroppo caramellato. Tagliate in 6 fette e servire ancora calda.

Se volete potete sostituire lo sciroppo e lo zucchero a velo con scaglie di cioccolato fondente.