



Ricetta N. RE000715

Registrata in data 19 Lug 2016 alle ore 11:51

da MARCO AMORIELLO

Pizza Peroni Senza Glutine

Pizza margherita Peroni senza glutine.

Tempo di preparazione: 3 minuti

Ingredienti per 5 persone

Impasto

750 g di farina senza glutine

300 g di acqua

200 g di birra peroni senza glutine

25 g di sale

3 g di lievito

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 (piennolo del Vesuvio), 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.

Vino consigliato

Su questa pizza è consigliata la Birra Peroni senza glutine per esaltare ancora di più il gusto.