



MySocialRecipe

Questa ricetta è mia!



Ricetta N. RE002585 - Ricetta d'Autore

Registrata in data 26 Ott 2018 alle ore 09:01

da RAFFAELE IAIUNESE

Livello di difficoltà: Medio

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

Come ti senti gustando la tua ricetta? Felice

Pizza Quadro con impasto senza glutine tradizionale

Impasto per pizza senza glutine tradizionale, morbida e bassa come da tradizione napoletana con cornicione ripieno di fior di latte, farcita come un quadro con funghi champignon, porchetta, provola affumicata.

Tempo di preparazione: 20 minuti

Ingredienti per 4 persone

Impasto

1 kg di farina senza glutine

32 g di sale

10 g di zucchero

10 g di olio extravergine

650 g di acqua a temperatura ambiente

15 g di lievito

Farcitura cornicione ripieno di 100 g fior di latte

Farcitura

80 g funghi champignon

80 g porchetta

50 g di provola affumicata

olio evo q.b.

Preparazione

Fase 1: impastare tutti gli ingredienti simultaneamente per circa 10 minuti, fino a quando non si ottiene un impasto omogeneo.

Fase 2: fare dei panetti di circa 280 g cadauno e lasciare riposare l'impasto in ambiente caldo per circa 4 ore.

Fase 3: stendere il panetto e farcire prima il cornicione con il fior di latte e poi la pizza con tutti gli ingredienti quindi infornare.