



MySocialRecipe

Questa ricetta è mia!



Ricetta N. RE000717

Registrata in data 19 Lug 2016 alle ore 12:21

da MARCO AMORIELLO

Pizza senza glutine al Pesto Genovese con gamberetti del Mediterraneo, mozzarella.

Pizza senza glutine ispirata ai sapori della Liguria.

Tempo di preparazione: 20 minuti

Ingredienti per 4 persone

Ingredienti per 4 pizze

½ litro di acqua naturale

25 g sale fino

3 g di lievito fresco

700 g di semilavorato senza glutine

Per il condimento

Gamberetti del Mediterraneo (con guscio) 400 g

Pesto Genovese (fatto secondo la tradizione) q.b.

Mozzarella 300 g

Olio EVO

Aglione n.1 spicchio

Prezzemolo fresco q.b.

Sale fino q.b.

Preparazione

Procedimento a mano

Versare in una boule ½ litro di acqua naturale (temperatura ambiente) e il sale mescolando fino a farlo sciogliere.

Aggiungere 350 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 4 panetti da 250 g circa.

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

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

Stesura

Trascorso il tempo di lievitazione, appoggiare un panetto alla volta, sul piano di lavoro infarinato con 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.

Preparazione del condimento

Sbollentare i gamberi del Mediterraneo, sgusciarli e metterli in una boule con olio evo, uno spicchio di aglio tagliato grossolanamente, prezzemolo tritato e sale. Lasciare marinare per 15 minuti.

Pesto genovese realizzato secondo tradizione oppure utilizzare un pesto pronto ma di ottima qualità.
Tagliate la mozzarella a julienne.? Distribuire sulla base della pizza il pesto in maniera uniforme. Aggiungere la mozzarella e i gamberetti. Infornare alla massima temperatura in forno preriscaldato.

Ps

La pizza può essere preparata anche senza la mozzarella.