



MySocialRecipe

Questa ricetta è mia!

Ricetta N. RE001470

Registrata in data 11 Lug 2017 alle ore 12:52

da **MARCO AMORIELLO**



Livello di difficoltà: Facile

Piatto tipico della stagione: Estate

Come ti senti gustando la tua ricetta? Felice

Pizza senza glutine con base di crema e frutta

Una pizza perfetta, adatta a ogni tipo di stagione, da gustare come merenda o come dolce.

Tempo di preparazione: 15 minuti

Ingredienti per 4 persone

Per 4 basi pizza

½ litro d'acqua naturale

25 g sale fino

3 g di lievito fresco

700 g di semilavorato senza glutine

Per condimento:

n. 3 ananas

n. 4 pesche nettarine

n. 4 arancia

n. 25/32 ciliege

n. 2 fette di cocomero

400 g crema pasticcera

Prodotti utilizzati

Frutta fresca di stagione.

Strumenti di cottura

Forno professionale elettrico o a legna

Preparazione

Procedimento a mano

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

Aggiungere 350 g di semilavorato e con 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.

Condimento: spalmare la crema pasticcera in modo omogeneo e adagiare sopra le fette di ananas (tagliate sottili), la pesca (tagliata a fette sottili a forma di mezzaluna), arancia a fettine e cocomero. Disporle secondo il vostro gusto e poi aggiungere le ciliege.

Naturalmente potete usare qualsiasi tipo di frutta fresca. Io consiglio frutti di stagione con polpa soda.

Per chi non è pratico di lavorazioni senza glutine consiglio di utilizzare un impastatore elettrico seguendo questo

procedimento: versare nel recipiente d'acciaio inox: ½ litro d'acqua naturale (temperatura ambiente), il sale e 350 g di semilavorato e avviare l'impastatore alla velocità minima per 5 minuti. Poi aggiungere, senza fermare impastatore, il lievito e lasciare lavorare per altri 10 minuti sempre alla temperatura minima.

Successivamente aggiungere il restante semilavorato e lasciare che l'impasto diventi omogeneo, circa altri 5 minuti.

Fermare l'impastatrice e togliere l'impasto dal recipiente

Dividere l'impasto in 4 panetti da 250/260 g circa.

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

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

Cottura in forno professionale elettrico o a legna:infornare per 1,5 minuti facendo attenzione a non fare seccare troppo la base che deve rimanere abbastanza soffice. Nel caso di forno di casa non professionale infornare (forno preriscaldato al massimo della temperatura) e cuocete per 20 min circa a 200°C facendo attenzione a non fare seccare troppo la base che deve rimanere abbastanza soffice.

Vino consigliato

Se viene utilizzata come dessert possiamo accompagnarla con uno spumante dolce, se viene utilizzata come merenda o aperitivo consigliamo una birra Peroni senza glutine o un aperitivo analcolico.