



MySocialRecipe

Questa ricetta è mia!



Ricetta N. RE001655

Registrata in data 12 Set 2017 alle ore 13:01

da **STEVE CARBONE**

Livello di difficoltà: Medio

Piatto tipico della stagione: Estate

Come ti senti gustando la tua ricetta? Energico

Semplicemente Elena-senza glutine

Una Pizza classica , margherita con prodotti tipici italiani. Ho preferito non esagerare con ingredienti per poter assaporare il gusto dell'impasto

Tempo di preparazione: 5 minuti

Ingredienti per 2 persone

Impasto pizza senza glutine
1 kg mix senza glutine Caputo
20 g lievito fresco /10 secco
6 g sale
700 g acqua
70 g Olio Extravergine oliva
100 g mozzarella fior di latte
30 g pomodori pelati
150 g mozzarella di bufala
basilico fresco
olio al basilico

Prodotti utilizzati

Farina Gluten free Caputo
Mozzarella fior di latte julienne Giordano
Pelati la Torrente
Bufala campana

Strumenti di cottura

Pala , palino

Preparazione

Preparo con cura l'impasto, essendo molto morbido e non avendo glutine avvolgo le palline di pezzatura circa 300 g nella pellicola, metto in frigo. Preparo il pomodoro pelato. Con cura stendo la pizza, condisco ed inforno.

Vino consigliato

Birra Waisen