



Pizza al salame e olive nere senza glutine

2 Novembre 2020



1 TEGLIA DA 4 PORZIONI



DIFFICOLTÀ



COSTO



TEMPO DI PREPARAZIONE
25 MIN



TEMPO DI COTTURA
15 MIN



CALORIE
560K

NOTE
3 ORE DI LIEVITAZIONE + 30 MINUTI DI RIPOSO

INGREDIENTI

PER L'IMPASTO

250 g di Preparato per pane, pizza e pasta senza glutine

250 ml di Acqua

1/2 bustina di Lievito di birra secco

1 pizzico di Zucchero semolato

Amido di mais (maizena)

1 cucchiaino di Olio extravergine di oliva

1 pizzico di Sale

PER LA FARCITURA

100 g di Salame affettato

60 g di Olive nere

200 g di Mozzarella

200 g di Passata di pomodoro

Rosmarino fresco

Basilico fresco

Origano secco

1 cucchiaio di Olio extravergine di oliva

Sale

Pepe

Preparazione

- Preparate l'impasto senza glutine. Mettete in una ciotola il preparato con un pizzico di sale; aggiungete il lievito e lo zucchero, sciolti in una parte di acqua tiepida, l'olio extravergine e mescolate con un cucchiaio. Unite via via l'acqua che resta, ma non lavorate troppo l'impasto, che rimarrà piuttosto appiccicoso.
- Dopo averlo fatto riposare per mezzora, coperto con pellicola alimentare perché non si secchi, disponete l'impasto su una superficie cosparsa di amido di mais e iniziate una serie di piegature per renderlo più sodo e liscio (si effettua il "folding", cioè il ripiegamento). Stendete l'impasto a rettangolo (aiutatevi con il dorso del cucchiaio unto), piegate i lembi laterali su quello centrale; poi giratelo a 90° e piegatelo di nuovo, poi ancora altre tre volte. A questo punto l'impasto risulterà abbastanza elastico; ponetelo in una ciotola appena unta, copritelo con la pellicola e fatelo lievitare per circa 3 ore in un posto tiepido.
- Lavorate ora l'impasto senza glutine, che va trattato delicatamente e non lavorato eccessivamente, perché si può rompere e creare buchi. Appoggiate una pallina di impasto su carta da forno infarinata e premete leggermente con la punta delle dita per creare la forma voluta, girandola via via insieme alla carta. Lavorate sempre dal centro verso l'esterno, così il bordo verrà più alto.
- Trasferite la pizza insieme alla carta sulla placca da forno e passate leggermente il mattarello per assottigliare ancora un po' la pasta, se desiderate una pizza più sottile, ma lasciate sempre i bordi appena più alti. Distribuitevi sopra la passata di pomodoro, un pizzico di sale, una spolverata di pepe e un filo d'olio; poi infornate in forno già caldo a 220°C (funzione statica), per 8 minuti circa.
- Tagliate la mozzarella a fettine e mettetela da parte.
- Sfornate la pizza e distribuitevi la mozzarella, le fettine di salame e le olive. Spolverizzate con origano, qualche ago di rosmarino e poi infornate di nuovo per circa 7 minuti, sempre a 220°C. Aggiungete delle foglie di basilico fresche e servite la pizza caldissima.

Carla Marchetti

I consigli di Carla

- Per rendere più morbido l'impasto e aiutare la lievitazione potete utilizzare la patata lessa. Per 250 g di farina senza glutine usate ½ patata media lessata, sbucciata e schiacciata benissimo con una forchetta. Subito dopo aver iniziato a mescolare farina, acqua e lievito, unite la purea di patata, poi proseguite con la preparazione dell'impasto, come indicato nella ricetta. Potete tenerlo in frigo per 1 giorno oppure surgelarlo, da usare entro 3 mesi.