



Pizza al salamino piccante e peperoni senza glutine



1 TEGLIA DA 4 PORZIONI



DIFFICOLTÀ



COSTO



TEMPO DI PREPARAZIONE
20 MIN



TEMPO DI COTTURA
25 MIN



CALORIE
590K

NOTE
30 MINUTI DI RIPOSO + 3 ORE DI
LIEVITAZIONE

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

Zucchero semolato

Amido di mais (maizena) consentito

1 cucchiaino di Olio extravergine di oliva

Sale

PER LA FARCITURA

100 g di Salamino piccante (consentito) a fette sottili

1 Peperone rosso

1 Peperone giallo

100 g di Scamorza a fettine

200 g di Passata di pomodoro

2 Scalogni

1 spicchio di Aglio

Basilico fresco

2 cucchiaini di Olio extravergine di oliva (per rosolare)

2 cucchiaini di Olio extravergine di oliva (per condire)

Sale

Pepe

Preparazione

- Preparate l'impasto senza glutine. Mettete in una ciotola il preparato con un pizzico di sale; aggiungete il lievito e un pizzico di zucchero, sciolti in una parte di acqua tiepida, l'olio extravergine e mescolate con un cucchiaino. Aggiungete 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 cucchiaino 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.
- Mondate i peperoni, tagliateli a strisce larghe nel senso della lunghezza e poi a pezzetti; sbucciate l'aglio e lo scalogno e tritateli finemente con il mixer.
- Trasferite le verdure preparate in una padella antiaderente con un filo di olio, fatele rosolare a fuoco basso per 7-8 minuti e se fosse necessario aggiungete poca acqua bollente; a fine cottura unite delle foglie di basilico lavate e spezzettate, salate e pepate.
- 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 con amido di mais 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 e un filo d'olio, poi infornate in forno caldo a 220°C, per 8 minuti.
- Togliete la pizza dal forno e distribuite sulla superficie i peperoni e le fettine di scamorza. Cuocetela per altri 7 minuti circa, controllando che i bordi non scuriscano troppo. Sforatela e disponete le fettine di salamino sulla superficie della pizza, decorate con basilico fresco e servite subito.

Carla Marchetti