



Pizza con champignon e prosciutto crudo senza glutine



1 TEGLIA DA 4 PORZIONI



DIFFICOLTÀ



COSTO



TEMPO DI PREPARAZIONE
20 MIN



TEMPO DI COTTURA
15 MIN



CALORIE
600K

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

1 pizzico di Zucchero semolato

Amido di mais (maizena)

1 cucchiaino di Olio extravergine di oliva

1 pizzico di Sale

PER LA FARCITURA

160 g di Prosciutto crudo

120 g di Funghi champignon

50 g di Olive nere

200 g di Mozzarella (consentita)

100 g di Passata di pomodoro

1 spicchio di Aglio

Basilico fresco

2 cucchiaini di Olio extravergine di oliva (per appassire)

1 cucchiaio di Olio extravergine di oliva

Sale

Pepe

Preparazione

- Preparate l'impasto senza glutine. Mettete in una ciotola la farina 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 cucchiaio. 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 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.
- Tagliate via dai gambi degli champignon la parte terrosa, poi sciacquateli sotto un filo d'acqua in modo da eliminare tutti i residui e affettateli sottilmente. Fateli saltare in padella a fuoco vivace con l'olio e con l'aglio per circa 5 minuti, salate e a fine cottura eliminate l'aglio.
- Tagliate la mozzarella a fettine e dividete le fette di prosciutto in più pezzetti, poi mettete tutto da parte.
- 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 la passata di pomodoro, salate leggermente e condite con un filo di olio.
- Ponete in forno già caldo a 220°C (funzione statica) e lasciate cuocere la pizza per 10 minuti circa. Sfornate e distribuite sulla sua superficie la mozzarella, i funghi, il prosciutto, le olive e spolverate con un pizzico di pepe. Fate cuocere altri 5 minuti circa, quindi sfornate, aggiungete le foglie di basilico e servite.

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.