



Pizza con provola affumicata e spinaci senza glutine

29 Novembre 2020



1 TEGLIA DA 4 PORZIONI



DIFFICOLTÀ



COSTO



TEMPO DI PREPARAZIONE
30 MIN



TEMPO DI COTTURA
15 MIN



CALORIE
570K

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

Amido di mais (maizena)

1 cucchiaino di Olio extravergine di oliva

Zucchero semolato

Sale

PER LA FARCITURA

240 g di Spinaci freschi

200 g di Passata di pomodoro

160 g di Mozzarella

6 bocconcini di Provola affumicata

12 Pomodorini

1 Cipolla rossa

Basilico fresco

2 cucchiaini di Olio extravergine di oliva (per rosolare)

Sale

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 cucchiaino. 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 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 gli spinaci, lavateli perfettamente e tagliateli grossolanamente. Sbucciate e affettate molto sottilmente la cipolla.
- Versate la cipolla in padella, incoperchiate e fatela appassire con un filo di olio, per circa 3-4 minuti a fuoco basso; aggiungete gli spinaci e continuate la cottura per altri 5 minuti circa. Aggiustate di sale, spegnete e fate intiepidire.
- Riducete la mozzarella a dadini; tagliate a metà i bocconcini di provola affumicata e anche i pomodorini, precedentemente lavati. Tenete separati gli ingredienti preparati.
- 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 matterello per assottigliare ancora un po' la pasta, se desiderate una pizza più sottile, ma lasciate sempre i bordi appena più alti. Cospargete la superficie con la passata di pomodoro e distribuitevi gli spinaci e la cipolla cotti; salate leggermente e cuocete in forno già caldo a 220°C (funzione statica) per 10 minuti.
- Aggiungete la mozzarella preparata e continuate a cuocere per altri 5 minuti circa. Sfornate, completate con i pomodorini, i bocconcini di provola, qualche foglia di basilico e servite subito.

Carla Marchetti

I consigli di Carla

- Potete sostituire gli spinaci con la medesima quantità di foglie di bietola, cotte nello stesso modo ma per qualche minuto in più.
- Se non avete a disposizione la cipolla rossa, potete usare quella dorata o quella bianca. Quest'ultima ha un sapore molto più deciso, per smorzarlo lasciatela immersa in acqua un'oretta dopo averla tagliata.