

PANE, PIZZE E LIEVITATI

Pizza senza glutine

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **4 persone** DIFFICOLTÀ: **media** PREPARAZIONE: **30 min** COTTURA: **15 min** COSTO: **basso**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**

NOTE: + **10 ORE DI LIEVITAZIONE**



La **pizza senza glutine** è una variante della [pizza](#) tradizionale, adatta a chi soffre di **celiachia** o **intolleranza al glutine**. Si tratta di una **pizza** preparata con **farine alternative** a quella di grano, come la **farina di riso**, di **grano saraceno**, di **mais** o di **quinoa**. La pizza migliore è quella ottenuta con un **mix di tante farine senza glutine**, se hai un buon frullatore puoi fartele anche **in casa**, se invece vuoi la via più facile, sarai felice di sapere che negli ultimi anni il settore del **gluten free** si è espanso in modo considerevole e ora si trova facilmente anche il **mix di farina per pizza**, ed è questo che noi abbiamo

usato nella ricetta di oggi.

La **pizza senza glutine** può essere condita con gli **ingredienti** che si preferiscono, come **pomodoro, mozzarella, salumi, verdure, formaggi** e così via.

Con la nostra **ricetta con passo passo fotografico**, anche tu potrai gustare una buona e soffice **pizza in teglia senza glutine**.

Ecco altre ricette che potrebbero fare al caso tuo:

[Pasta frolla senza burro e senza glutine](#)

[Besciamella senza glutine](#)

[Pan di spagna senza glutine](#)

[Involtini primavera ai gamberi senza glutine](#)

INGREDIENTI PER LA BASE

MIX FARINA SENZA GLUTINE per pizza -
500 gr

ACQUA 400 gr

SALE 6 gr

LIEVITO DI BIRRA FRESCO 2 gr

INGREDIENTI PER LA FARCITURA

POLPA DI POMODORO 200 gr

MOZZARELLA 200 gr

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO)

SALE

ORIGANO ESSICCATO

FOGLIE DI BASILICO

PREPARAZIONE

- 1 Versa la farina nella ciotola, aggiungi il lievito e l'acqua fredda a filo, mescola con un cucchiaio, una volta amalgamato il composto, aggiungi anche il sale, l'olio extravergine di oliva e continua a mescolare.





2 Quando avrai ottenuto un impasto liscio e privo di grumi, copri con pellicola trasparente e

fai lievitare per 8 ore, lontano da correnti di aria.



- 3 Una volta che il tuo impasto sarà raddoppiato di volume, stendilo su una teglia 30x40 unta con un filo d'olio, aggiungi anche olio in superficie e stendi picchiettando con i polpastrelli, copri la teglia con della pellicola, fai lievitare un'ultima volta per 2 ore circa o comunque fino al raddoppio.



- 4 Accendi il forno selezionando la modalità “forno ventilato” e portalo alla massima temperatura. Condisci la pizza con la salsa di pomodoro, un filo di olio, sale e origano. Inserisci la teglia nel binario basso del forno e cuoci per 10 minuti circa, o comunque fino a doratura del fondo.





- 5** Tira fuori la pizza dal forno, aggiungi la mozzarella tagliata precedentemente e sgocciolata dalla sua acqua (meglio se la metti per alcuni minuti su carta assorbente).

Trasferisci di nuovo la pizza in forno per altri 3 o 4 minuti, ricordati sempre che i tempi possono variare in base al forno.





6 Sforna, aggiungi a piacere ancora un filo di olio extravergine d'oliva e qualche foglia di basilico fresco. La tua pizza senza glutine è pronta, non ti resta che gustarla subito.





CONSIGLIO

Se vuoi ridurre i tempi di lievitazione, puoi usare 6/7 grammi di lievito di birra fresco e ridurre i tempi di riposo a 6 ore. Non ti consiglio di aumentare il lievito per ridurre i tempi ulteriormente, ne risentirebbe la digeribilità della pizza.