



PIZZA SENZA GLUTINE E LATTOSIO

impasto diretto a massa unica cotto direttamente su pietra

Ingredienti:

- g 1000 **Preparato Senza Glutine e Lattosio Speciale per Pane e Pizza**
- g 10 lievito fresco di birra (1%),
- g 880/920 acqua (88-92%),
- g 40 olio extravergine d'oliva (4%),
- g 20 sale fino per il senza lattosio (2%).

Procedimento:

Pesare tutti gli ingredienti. Sciogliere il sale in una parte dell'acqua necessaria in un contenitore. Sciogliere il lievito nella restante acqua in un altro contenitore.

Mettere nella planetaria il Preparato senza Glutine e Lattosio utilizzando il gancio o la foglia.

Azionare l'impastatrice. Mettere l'acqua con in sale, una parte dell'acqua con il lievito, l'olio ed infine la rimanente acqua con il lievito. Aumentare la velocità di impastamento man mano che verranno aggiunti i liquidi. Impastare per 4/6 minuti sino all'ottenimento di una purea morbida ed omogenea. Mettere l'intera massa in un contenitore oleato e coprire per non far seccare l'impasto. Lasciarla a T° ambiente per 45 minuti e metterla in frigo a +4°C per 20/24 ore. Prenderne man mano un pezzo del peso desiderato (lasciando la massa sempre in frigo coperta, il freddo aiuterà la fase della stesura). Manipolare per rendere il panetto tondo. Stendere omogeneamente rendendo la sfoglia alta 2/3 millimetri. Con una rotella tagliare la parte frastagliata. Condire ed infornare. Cuocere a 350/370°C per qualche minuto. Servire.

NB

I quantitativi di acqua possono variare in base alle vostre preferenze di "durezza" dell'impasto.

I quantitativi di lievito ed i tempi di lievitazione posso variare in base alle temperature del vostro laboratorio.