

Pizza Paesana senza glutine

Ricetta del locale

Birrificio Doppio Malto – Erba (CO)

Ingredienti

- 400 g farina sg*
- 200 ml acqua
- 10g di sale
- 22 g lievito di birra
- Polpa di pomodoro, q.b.
- Mozzarella, q.b.
- Salame dolce*, q.b.
- Formaggio primosale, q.b.
- Carciofi grigliati, q.b.
- Olio d'oliva, q.b.



Porzioni  x 4 pz

Tempo 1 ora di ripso per
il lievito madre
+ 20 minuti per
l'impasto
+ 2 ore di
lievitazione
+ 15 minuti di
cottura

Legenda

*: con dicitura senza
glutine, dietetico, nel
Prontuario AIC degli
alimenti, con marchio
Spigà Barrata

Prepara il lievito madre (lievito di birra sciolto in acqua con un cucchiaino di zucchero e 100 g di farina). Coprire la pellicola e lascia riposare 1 ora a temperatura ambiente.

Con il resto della farina prepara l'impasto, miscelandola con acqua, olio e sale e il lievito maturato.

Lascia riposare 2 ore coperto con uno strofinaccio e, passato il tempo di lievitazione, forma i singoli panetti (palline) da stendere.

Una volta steso l'impasto, farcisci con la polpa di pomodoro, la mozzarella, il salame affettato, scaglie di primosale e i carciofi a pezzetti.

Cuoci in forno a 220° C.