



di Marco Scaglione
Chef Gluten Free

Pizza

ALLA PALA CON
POMODORO E MOZZARELLA
DI BUFALA

GLUTEN FREE

Ingredienti

PER 2 KG CIRCA D'IMPASTO:

1 kg preparato senza glutine Speciale per pane e pizza Molino Dallagiovanna
850 g acqua
200 g biga
6 g lievito di birra
80 g olio extra vergine d'oliva
20 g di sale fino
farina di riso e mais finissima per lo spolvero consentite

PER IL CONDIMENTO:

500 g polpa di pomodoro
1 kg mozzarella di bufala
300 g di spinaci freschi
olio extra vergine
sale fino

Difficoltà: facile

Preparazione: 1 ora più riposo

Preparazione

Mettere in planetaria la biga, il mix per il rinfresco, l'olio e $\frac{3}{4}$ dell'acqua (la rimanenza a filo da metà impasto). Impastare il tutto con il gancio foglia, aggiungere poi a pioggia il sale impastando fino a rendere il tutto liscio e senza grumi. Far puntare in un mastello ungendolo bene con l'olio per 15/20 min. Filonare del peso desiderato (500/600 g per mezzo metro). Riporre i filoni nelle vaschette e metterle direttamente in frigo a +3/4°C per altre 18/24 ore. Togliere dal frigo 2 ore prima dell'utilizzo, scaldare bene il forno a 280/300° impostando le resistenze al cielo 65% e la terra al 35%, stendere l'impasto in forma ovale, condire la metà della pizza con il pomodoro e la restante metà con la mozzarella e cuocere direttamente sulla pietra.

Prima di mettere in forno condire il pomodoro con un pizzico d'olio e una presa di sale fino, mescolare bene il tutto con un cucchiaino e condire la pizza.

Nel frattempo prendere gli spinaci precedentemente lavati, scolare bene e scaldare una padella con dell'olio extra vergine, quando risulterà ben caldo versare gli spinaci e scottare a fiamma vivace.

Scolare gli spinaci e quando la pizza sarà cotta togliere dal forno e mettere al centro gli spinaci, sarà pronta per essere servita.

LA RICETTA
Pizza
alla pala con
pomodoro e
mozzarella di
bufala

Il Pizzaiolo
Polpa finissima extra-densa
Per Pizza

100% ITALIAN TOMATO



STERILTOM
di Squeri

**Dove c'è una pizza
nel mondo**

*c'è la polpa di
pomodoro Steriltom*

Da oggi una nuova polpa finissima specifica per il pizzaiolo con densità e consistenza speciali. Vieni a scoprirla al Cibus Parma, dal 9 al 12 maggio, ci trovi al padiglione 5 stand H034.

**Il pomodoro piacentino,
la salsa per eccellenza.**



Steriltom Spa Via Provinciale, 90 - 29010 Casaliggio (PC) - Italy
Tel. +39 0523 789811 - steriltom@steriltom.com - www.steriltom.com

GLUTEN FREE

Ingredienti

PER 500 G DI BIGA:

300 g preparato senza glutine
Speciale per pane e pizza
Molino Dallagiovanna
260 g acqua
5 g lievito di birra fresco

LA RICETTA

Biga

Preparazione

Disporre la miscela in una terrina, aggiungere il lievito sbriciolato, versarvi l'acqua e impastare il tutto fino a formare una palla liscia e omogenea. Coprire la terrina con pellicola da cucina e fare riposare per 18/24 ore; trascorso questo tempo la biga sarà pronta per essere utilizzata nelle ricette.



Metodi di lavorazione

01/IL METODO DIRETTO:

Il metodo diretto è senza dubbio quello più semplice: è sufficiente, infatti, impastare tutti gli ingredienti. Tuttavia il pane ottenuto con questo metodo di lavorazione è meno saporito e si conserva per un breve periodo di tempo.

02/IL METODO SEMIDIRETTO:

Il metodo semidiretto prevede l'aggiunta all'impasto di lievito naturale oppure un pezzo di pasta lievitata del giorno precedente, conservata coperta da un panno umido. Questo metodo conferisce al pane sapori e aromi intensi e leggermente aciduli e può essere conservato per alcuni giorni.

03/IL METODO INDIRETTO:

Nel metodo indiretto si aggiunge all'impasto un composto già lievitato, nel quale sono quindi presenti lieviti già attivi. I vantaggi di questo metodo sono diversi, la distribuzione dei lieviti nell'impasto è più uniforme, la fermentazione è più rapida e il prodotto finale più saporito, croccante e digeribile. I composti che si possono aggiungere all'impasto sono il lievito, il poolish e la biga.

04/IL LIEVITINO:

È un preimpasto semplice e veloce che accelera il processo di lievitazione, senza conferire particolari aromi e sapori. Va fatto lievitare 40-50 minuti in un luogo umido a 20-22°C.

05/IL POOLISH:

Il poolish è una miscela lievitante di consistenza semiliquida. Va utilizzata quando, dopo un lungo riposo, ha raddoppiato il suo volume. Permette di preparare pani più profumati, gustosi e capaci di durare più a lungo rispetto a quelli ottenuti con lievito di birra. Va fatto lievitare a 16°-18° per 6-8 ore.

06/LA BIGA:

La biga è un composto lievitante detto anche lievito serale perché preparata dai panettieri la sera prima per la lavorazione del giorno successivo. Lasciate lievitare alla temperatura di 16°-18° per circa 18-24 ore.



UNIQUA

ALLA SCOPERTA
DEL GUSTO PERDUTO

