



di Marco Scaglione  
Chef Gluten Free

Crediti Iuri Niccolai

GLUTEN FREE

# Pizza bianca

CON  
UOVO IN CAMICIA,  
POMODORINI CON

*olive*

GLUTEN FREE

## Ingredienti

### PER PER 3 PIZZE:

500 g Speciale per Pane e Pizza  
6 g di lievito di birra fresco  
5 g di zucchero semolato  
430 g di acqua  
40 g di olio extravergine di oliva  
10 g di sale fino

### PER LA FARCITURA:

500 g mozzarella filante per pizza consentita  
3 uova intere  
250 g pomodorino ciliegino  
100 g olive taggiasche  
1 mazzetto di basilico fresco  
Olio extra vergine  
Sale e pepe nero macinato

**Tempo:** 45 minuti + tempo di riposo / **Difficoltà:** facile

## Preparazione

Mettere il mix in una terrina e miscelare con il palmo della mano. Disporre il lievito con lo zucchero e l'acqua in una seconda terrina e mescolare bene il tutto con una frusta; versare il tutto, poco per volta, nella terrina con le farine e amalgamare fino a ottenere un impasto ben omogeneo. Unire l'olio e il sale, incorporarli con cura, lavorando l'impasto rapidamente, quindi coprirlo con pellicola da cucina e farlo lievitare per circa 40 minuti. Trascorso questo tempo, suddividere

l'impasto in 3 parti di 300 g e lasciarlo lievitare in panetti avendo cura di chiudere bene con della pellicola, mettere il tutto in frigo per circa 8 ore. Trascorso il tempo di lievitazione riprendere l'impasto dal frigo infarinarsi poi le mani con della farina di riso e mais e stendere i panetti su una spianatoia, cercando di creare un disco del diametro di 30 cm, condire con la mozzarella. Preriscaldare il forno a 250 °C, mettere a cuocere la base con la mozzarella per 6 minuti circa; nel frattempo prendere una padella

e mettere a scaldare due cucchiai d'olio, sgusciare al centro le uova e far cuocere a fiamma dolce, al termine della cottura aggiustare di sale e pepe. A questo punto versare al centro della pizza le uova, mettere ai lati i pomodorini tagliati in 4, due cucchiai di olive e rimettere in forno nuovamente per 3 minuti per finire di cuocere. Trascorsi gli ultimi minuti di cottura togliere dal forno e servire il tutto con delle foglie di basilico ed un filo d'olio a crudo.

