

# Pizza senza glutine – Ricetta base



## Ingredienti (per 2 pizze)

*300 gr farina senza glutine per pane/pizza #*

*250 ml acqua tiepida*

*6 gr lievito di birra fresco (oppure 3 gr secco)*

*1 cucchiaio olio evo*

*1 cucchiaino sale*

*1 cucchiaino zucchero*

## Procedimento

*In una ciotola sciogli il lievito e lo zucchero nell'acqua tiepida. Aggiungi la farina poco per volta mescolando con una spatola. Unisci sale e olio. L'impasto deve risultare morbido, molto idratato e appiccicoso: è normale nelle versioni gluten free. Copri la ciotola e lascia riposare 1 ora e 30 minuti (o finché raddoppia). Puoi anche farla lievitare in frigo 8 ore per un impasto più digeribile. Ungi*

*bene le mani e la teglia/piano di lavoro. Versa l'impasto e stendilo con i polpastrelli, senza tirare. La pizza senza glutine va sempre stesa con le mani unte, non con farina.*

## **Cottura**

### **Versione in teglia (la migliore)**

*Preriscalda il forno a 250°C statico. Condisci con pomodoro e cuoci per 10 minuti. Aggiungi mozzarella e finisci la cottura per 5 minuti.*

### **Versione in padella**

*Coperchio + fuoco medio 4 minuti per lato. Poi aggiungi mozzarella e copri ancora 2–3 minuti.*

**Consiglio:** *Usa sempre mozzarella ben strizzata per evitare effetto acquoso. Aggiungi 1 cucchiaino di amido di mais se vuoi una pizza leggermente più croccante. Per una pizza più alta e soffice, lascia lievitare ancora 30 minuti dopo la stesura.*

## **Ricetta originale di Chef Simone Buzzi**