



Pizza con provola, filetti di pomodoro e olive

Portata: Pizze e torte salate

Tempo di preparazione: Da 30 a 60 Minuti

Difficolta': Facile

Ingredienti per 3 persone:

- 400 mix per pane Nutrifree
- 20 farina di riso finissima Nutrifree
- 80 farina di quinoa*
- 420 acqua
- 14 lievito di birra fresco
- 8 zucchero
- 10 aceto di vino bianco
- 55 olio extravergine di oliva
- 10 sale fino
- q.b. farina di riso*
- q.b. farina di mais finissima*
- 350 mozzarella per pizza
- 300 provola dolce
- 200 pomodori ciliegino
- 100 olive nere denocciolate
- 3 basilico

Preparazione:

Mescolate in una ciotola il mix per pane, la farina di riso e quella di quinoa. Sciogliete il lievito e lo zucchero nell'acqua, mescolando con una frusta di acciaio; trasferite il liquido nelle farine e amalgamate, lavorando con una mano. Aggiungete infine l'aceto, l'olio e il sale, e impastate per ottenere un composto omogeneo.

Trasferite l'impasto su una spianatoia spolverizzata con le farine di riso e di mais, formate una palla ben liscia e fate riposare per 30 minuti a temperatura ambiente. Trascorso il tempo, bagnate l'impasto con il palmo della mano, mettetelo in una ciotola e copritelo con la pellicola per alimenti.

Dividete il composto in 3 porzioni uguali, rendetele sferiche, mettetele su un vassoio foderato con carta da forno e fatele lievitare in frigorifero per 5 ore, coperte da un canovaccio umido.

Preparate il condimento: tritate finemente la mozzarella e la provola, e riponetele in frigorifero, ben coperte, fino al loro utilizzo. Lavate bene i pomodorini, divideteli in 4 parti, eliminate la polpa con la punta del coltello e

tagliateli a filetti.

Prendete il vassoio dal frigo, adagiate gli impasti lievitati su una spianatoia spolverizzata con farina di riso e di mais, e con la pressione della mano stendete le pizze fino a un diametro di circa 28-30 cm. Condite le basi con la mozzarella mescolata alla provola, poi aggiungete i filetti di pomodoro e le olive.

Mettete in forno già caldo a 280 °C e fate cuocere per 15 minuti, oppure a 250 °C per circa 17-18 minuti. Al termine della cottura estraete le pizze dal forno e conditele con 1 cucchiaio di olio a crudo e 1 ciuffo di basilico fresco ciascuna.

***Quando trovate un asterisco accanto a uno degli ingredienti di una ricetta, dovete verificare la presenza sulla confezione della scritta senza glutine, oppure fare riferimento alla Spiga Barrata o al Prontuario dell'Associazione Italiana Celiachia (celiachia.it) o scaricare la App AIC Mobile per Android, iPhone e Windows).**

**** Per gli ingredienti indicati con due asterischi, il suggerimento ? di scegliere i prodotti erogabili ai celiaci da parte del SSN: il riferimento ? il Registro degli Alimenti dietetici senza glutine del Ministero della Salute (salute.gov.it).**