



Pizza Margherita a lunga lievitazione

Portata: Pizze e torte salate

Tempo di preparazione: Da 0 a 30 Minuti

Difficolta': Facile

Ingredienti per 2 persone:

- 450 mix per pane Nutrifree
- 50 farina di grano saraceno bianca Nutrifree
- 410 acqua
- 5 lievito di birra fresco
- 4 sale
- 8 olio extravergine di oliva
- 40 farine di riso e di mais finissime??
- 500 pelati
- 500 mozzarella fresca
- 10 basilico fresco

Preparazione:

Disponete sul piano di lavoro tutti gli ingredienti necessari per preparare l'impasto: l'acqua, il mix per pane, la farina di grano saraceno bianca, 4 g di sale, 3 cucchiaini di olio extravergine di oliva e il lievito di birra.

Mescolate in una terrina il mix per pane e la farina di grano saraceno. Sciogliete il lievito con l'acqua con una frusta di acciaio, e incorporate il liquido ottenuto nelle farine, lavorando con una mano. Unite l'olio e il sale e impastate, fino a ottenere un composto liscio e omogeneo.

***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).**