Impasto Pizza Schär: nuove ricette senza glutine perfette per ogni occasione

impasto-b24b8842

Pizza: basta la parola per far venire l'acquolina in bocca. Sono pochi e semplici gli ingredienti alla base di questa prelibatezza, esportata dall'Italia in tutto il mondo: acqua, farina, lievito, pomodoro e mozzarella. Fino a poco tempo fa inaccessibile a chi deve escludere il glutine dalla sua dieta, è diventata oggi un piacere che tutti possono concedersi, anche fuori casa e in mille varianti, grazie a piccole ma rivoluzionarie innovazioni nel campo dell'alimentazione senza glutine.

È il caso dell'Impasto Pizza Schär, prodotto surgelato monoporzione, senza glutine e senza lattosio. Perfetto per la preparazione della pizza - e non solo,permette di accorciare i tempi di preparazione e di ridurre gli sprechi di farina da spolvero, oltre ad essere un prodotto molto versatile. L'Impasto Pizza, infatti, si adatta anche ad altre preparazioni salate,quali cracker, grissini, focacce, sgonfiotti - e primi piatti,come gnocchi e strozzapreti, ed è perfetta anche come base per i dolci, per le gustose pizze dessert, ad esempio, da farcire a piacimento con ingredienti naturalmente privi di glutine.

Dr. Schär Foodservice, in collaborazione con Dovilio Nardi, presidente della Nazionale Italiana Pizzaioli – NIP, ha realizzato un vero e proprio video ricettario dedicato all'Impasto Pizza Schär in cui lo chef, sulla base della propria esperienza diretta, consiglia i pizzaioli che intendono avvicinarsi al senza glutine, proponendo innovative e sfiziose ricette per stupire gli ospiti e indicando loro quali piccoli accorgimenti e accortezze sia sufficiente seguire per operare facilmente e in totale sicurezza nella ristorazione gluten free, traendone così vantaggi oltre che grandi soddisfazioni.

Ed è quando l'innovazione incontra il talento e la fantasia che nascono le ricette per una clientela con specifiche esigenze nutrizionali. *«Vedere i clienti soddisfatti è una gioia ed è per questo che propongo anche piatti senza glutine nella mia cucina, cosicché anche questi clienti non si sentano limitati nel mio locale. Lo sento come un dovere* – dice **Dovilio Nardi**, Presidente della NIP– *Acquisite le competenze necessarie, ogni ristoratore troverà solo vantaggi ad aggiungere nell'offerta il senza glutine».*

Così, utilizzando la tecnica della maturazione indiretta dell’impasto, un impasto solido con diverse caratteristiche tra cui una maggior fragranza, croccantezza e alta digeribilità rispetto ai classici impasti da pizza e utilizzando semi, cicoria, curcuma o canapa, nascono originali basi pizza, da farcire a piacimento: dalla Pizza Estate alla Rustica fino alla Canapa…

Qui i consigli dello chef Dovilio Nardi per realizzarle passo dopo passo. Nel corso dell’anno verranno pubblicate nuove video ricette sia di impasti base che di originali farciture, in linea con la stagionalità. L’Impasto Pizza, come tutti i prodotti Dr. Schär Foodservice firmati Schär, sono privi di glutine e frumento, notificati al Ministero della Salute secondo il regolamento CE 41/2009 e il D.M. 111/92, studiati per azzerare il rischio di contaminazione e pensati per le esigenze della gastronomia professionale.