Alessandro Borghese Kitchen Sound, pizza senza glutine. IL VIDEO

borghese-pizza-2-7fcdd700

PIZZA SENZA GLUTINE

Tempi:*
Costi:*
Difficoltà:*

Ingredienti per 5 pizze:
Per l’impasto:
500 g di farina senza glutine per pizza
450 g di acqua
6 g lievito di birra
10 g sale
Ceci lessati q.b.
Olio evo, sale, pepe q.b.
Succo di limone q.b.
Carote q.b.
Pomodorini q.b.
Zucchine q.b.
Basilico q.b.
Semi misti q.b.

Preparazione:
Mettere nell’impastatrice la farina e l’acqua ed iniziare ad impastare. Aggiungere il lievito sbriciolato. Quando l’impasto si è formato unire il sale e per ultimo l’olio. Ungere per bene con un pennello 5

padellini di alluminio “usa e getta” del diametro di circa 22 cm.
Ungere per bene le mani con dell’olio ed estrarre l’impasto poggiandolo su un piano a sua volta unto. Tagliare l’impasto in 5 e appoggiarlo in ciascun padellino, schiacciare con le dita, allargandolo e cercando di livellarlo. Lasciar lievitare per 1 ora in forno spento con la sola luce accesa. Tirare fuori i padellini, preriscaldare il forno a 230°C e infornare per circa 5-7 minuti. Sfornare e lasciare raffreddare.
Preparare la crema di ceci frullando in un mixer i ceci lessati, l’olio evo, sale, pepe e succo di limone. Tagliare i pomodorini e condirli con sale, olio evo e basilico. Realizzare delle sfoglie di carota e zucchina aiutandosi con il pelapatate (o affettatrice).
Spalmare sull’intera superficie della pizza la crema di ceci e porre sopra le verdure. Ultimare la farcitura con un filo d’olio evo e semi misti.

Guarda le altre puntate di Alessandro Borghese Kitchen Sound, in onda tutti i giorni su Sky Uno