



Miscela Oro Pizza



*Pinsa senza glutine*



2 pinse



10 minuti

## INGREDIENTI

260 g Miscela Oro Pizza

235 g acqua

5 g sale

5 g aceto di vino bianco

25 g olio

1 g lievito fresco

*per il condimento:*

rucola

pomodori

mozzarella

scaglie di Parmigiano

olio d'oliva

origano

## PROCEDIMENTO

Versa nella ciotola della planetaria l'acqua e il lievito.

Unisci la **Miscela Oro Pizza**, l'aceto e inizia ad impastare.

Dopo 5 o 6 minuti unisci il sale e l'olio e continua ad impastare per altri 5 minuti.

Pesa l'impasto e dividilo in due parti.

Dovresti ottenere due porzioni di circa 265 grammi l'una.

Con le mani ben unte forma due palline di impasto molto lisce.

Avvolgile in pellicola, lasciando però la pellicola un po' più larga, così da lasciare spazio all'impasto di lievitare.

Sistema le due palle di pasta in un contenitore munito di coperchio e mettile in frigo per non meno di 24 ore.

Trascorso questo tempo, prepara due pezzi di carta da forno che spolvererai con farina di riso fine.

Sistema ogni pallina di impasto su un pezzo di carta da forno e spolvera leggermente anche la superficie.

Usando i polpastrelli, allunga la pasta dandole una forma ovale e stendendola in modo che sia più sottile al centro e più grossa nei bordi.

Man mano che la pasta si allarga puoi allargare le dita, così i solchi che lasci sull'impasto saranno più distanziati.

Orientativamente le pinse da crude saranno di circa 24 cm x 12 cm.

Coprire con la pellicola e lascia che lievettino ancora per circa un'ora.

Nel frattempo scalda il forno in modalità statica alla massima temperatura consentita.



Devi anche lasciare la pietra refrattaria sulla griglia centrale del forno oppure la leccarda del forno. Inforna una pinza per volta, mettendola direttamente sulla pietra o sulla leccarda roventi, e cuocila nel forno tradizionale per circa 13-15 minuti, accendendo la ventilazione negli ultimi 4 minuti.

Se la cuoci nel forno per pizza a 320°, ti bastano circa 4 minuti di cottura.

Sfornale e lasciale raffreddare per una ventina di minuti su una griglia in modo che le pinse restino croccanti sotto.

Infine, puoi condirle aggiungendo la rucola, i pomodori tagliati a spicchi, la mozzarella sminuzzata e le scaglie di Parmigiano.

Termina con un filo d'olio a crudo e con dell'origano e servi.

*Buon Appetito!*