

PREPARATO
SENZA GLUTINE PER
pizza

**Impasto per due teglie
di circa 30x40 cm**

Ingredienti: farina di riso, amido di riso, amido di mais, fecola di patate, farina di lupini, farina di mais, destrosio, psyllium, inulina, farina di semi di Guar.

Senza Glutine.

Può contenere tracce di: sesamo, latte, soia, frutta a guscio.

Le miscele chicchisani

I nostri prodotti non contengono aromi di sintesi, non contengono conservanti. Sono ricchi di fibre vegetali.

Come si prepara

Sciogliere 10 gr di lievito di birra fresco in 450 ml di acqua a temperatura ambiente (20°-22° C), unire il preparato **Chicchisani** e una tazzina da caffè di olio extravergine di oliva. Impastare per circa 3-4 minuti, poi continuare per un minuto in maniera più energica.

Dividere l'impasto ottenuto in due metà e distribuirlo nelle due teglie, precedentemente unte con olio extravergine d'oliva. Aggiungere passata di pomodoro (o, in alternativa, altro olio evo,

nel caso in cui si voglia ottenere una pizza bianca) e lasciare lievitare per 30-40 minuti.

Accendere il forno e preriscaldarlo a 200° C. Condire la pizza a proprio piacere e cuocere a 200° C per 20 minuti. Aggiungere il formaggio (mozzarella o altri formaggi molli) e infornare nuovamente per altri 12-15 minuti - a seconda del grado di cottura desiderato. Servire calda.

Come una pizza tradizionale, può essere conservata anche per il giorno dopo.

I nostri consigli

La pizza Chicchisani può essere preparata anche la sera prima, condendola con il pomodoro e riponendola in frigo, coperta da pellicola alimentare. Il giorno dopo sarà sufficiente aggiungere gli altri ingredienti a piacere, attendere circa 30 minuti e infornare.

