

PREPARATO  
SENZA GLUTINE PER

# pizza integrale

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

**Ingredienti:** farina di riso, amido di riso, farina di grano saraceno, farina di sorgo, farina di mais, psyllium, inulina, farina di semi di guar.

**Senza Glutine.**

Può contenere tracce di: soia, sesamo, 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 550 ml di acqua a temperatura ambiente (20°-22° C), unire il preparato **Chicchisani**, una tazzina da caffè di olio extravergine di oliva e mezzo cucchiaino raso di sale. 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.

