Pomì
O Così. O Pomì.

# Pizza senza glutine



**Tempo di preparazione**: 270 min
**Difficoltà**: Medium

### Impasto

- Acqua tiepida: 600 gr
- Farina senza glutine per pane o pizza: 1 kg
- Lievito di birra: 10 gr (o 3 gr di quello secco)
- Olio extra vergine di oliva: 15 gr
- Sale: 15 gr
- Zucchero: 10 gr

### Condimento

- 'nduja: 200 gr
- Gorgonzola: 200 gr
- Olio extra vergine di oliva: q.b.
- Pepe nero: q.b.
- Sale: q.b.

## Preparazione

**La pizza è uno dei cibi più amati al mondo**. Mi piace sperimentare sempre nuove ricette ed oggi ho provato quella senza glutine. La differenza con la classica non si avverte minimamente, è sofficissima, profumata e deliziosa, meglio di quella della pizzeria!

Come prima cosa scaldate l'acqua al microonde o a bagnomaria. In una ciotola mettete la farina, l'acqua tiepida, l'olio extra vergine di oliva, il lievito di birra (se usate il cubetto scioglietelo prima nell'acqua), lo zucchero ed impastate per far amalgamare per bene tutti gli ingredienti, potete fare questa operazione sia a mano che con un'impastatrice. Aggiungete infine il sale e lavorate tutti gli ingredienti, formate una palla.

Mettete il panetto nella ciotola, coprite con della pellicola trasparente e lasciate lievitare in un posto asciutto e tiepido per 4 ore, io lo metto sempre nel forno spento con la luce accesa. Trascorso il tempo di lievitazione, potete decidere se realizzare dei piccoli panetti di circa 200 gr ciascuno come ho fatto io o se stendere l'impasto in teglia. Condite la pizza con i **Pomodori a Cubetti Pomì** che avrete precedentemente salato e lasciato scolare, unite poi la 'nduja e il gorgonzola. Infornate la pizza in forno preriscaldato a 250 gradi per circa 20-25 minuti.

*Per una pizza senza glutine più digeribile, vi consiglio di usare solo 5 gr di lievito di birra e di far lievitare la pizza per 8-10 ore, potete impastare la mattina per cuocerla poi la sera. Per una pizza più veloce, potete mettere anche un cubetto di lievito di birra intero (25 gr) e far lievitare per 2 ore.

**For this recipe we used:**

Pomodori a cubetti 800 gr

