



## RICETTE FORUM PIZZERIA 2020

**RICETTA DEMO IMPASTO PIZZA SENZA GLUTINE GOURMET A CURA DEI MAESTRI MAURO RIPA E LUIGI ROMANO**

### INGREDIENTI

1 kg farina gluten free  
1 kg acqua  
10 g lievito secco  
25 G sale fino iodato  
25 g olio semi girasole

### PROCEDIMENTO

Versare tutta la farina nell'impastatrice e azionarla per ottenere ossigenazione; dopo il tempo utile versare l'acqua a filo a bordo vasca fino ad assorbimento aggiungendo il lievito, successivamente il sale e a completamento l'olio. Lasciare riposare per 20/30 minuti, stagliare l'impasto, ottenere i panetti di 270 g cad., pirlare il panetto e avvolgerlo in pellicola alimentare lasciandolo lievitare per 6/8 ore a TA oppure 24 ore a TC.

### A CURA DI

**MAURO RIPA** - *Membro di MPGS – Maestri Pizzaioli Gourmet Salentini di Confcommercio*  
Lecce  
Pizzeria Mauro - Cutrofiano Lecce  
<https://www.facebook.com/Ripamauro.mr>

**LUIGI ROMANO** - *Membro di MPGS - Maestri Pizzaioli Gourmet Salentini di Confcommercio*  
Lecce  
Pizzeria Lu Riale Matino – Lecce  
<https://www.facebook.com/lu.riale>