

LISTA INGREDIENTI

Corso Online "Pizza & Focaccia"

con Chef Rosa Maria Zito di

LA CUCINA DI BIMBA PIMBA



LA CUCINA DI BIMBA PIMBA

GLUTEN FREE



Sabato 11 marzo

dalle 15:00 alle 18:30 circa

CONSIGLI ED INDICAZIONI

- Per guadagnare tempo, preparare gli ingredienti già pesati, come indicato nella lista ingredienti.
- Il partecipante potrà scegliere se realizzare tutte, o solo una tra le ricette proposte.
- La **cottura** della pizza napoletana verrà eseguita autonomamente dai partecipanti **dopo la fine del corso**.
- Gli ingredienti come latte e yogurt possono essere sostituiti con analoghi senza lattosio nel caso ce ne fosse bisogno.

N.B. il ricettario completo di procedimento verrà spedito ad ogni partecipante subito dopo il corso.

PIZZA TIPO NAPOLETANA

INGREDIENTI IMPASTO BASE per 1 pizza al piatto

- 150 g miscele per pane senza glutine (100 g Nutrifree pane + 50 g Fioreglut Caputo)*
- 150 g acqua*
- 3 g lievito di birra fresco (o 1 grammo secco, da riattivare 15 minuti circa prima del corso e dell'uso, in pochissima acqua tiepida)
- ¼ cucchiaino di miele di acacia (o zucchero)
- ½ cucchiaino di sale
- ½ cucchiaino di olio EVO

NOTE

Il condimento di pizze e focaccia resta a discrezione del corsista.

Durante il corso saranno utilizzati i seguenti ingredienti:

-per le pizze

polpa finissima di pomodoro, mozzarella o altro formaggio a pasta filante senza glutine, basilico, olio EVO, Parmigiano Reggiano grattugiato

-per la focaccia

pomodorini, olive nere, olio EVO, rosmarino e sale grosso

***Alternative alle miscele suggerite e relativa idratazione:**

alternativa 1 - 150 g Nutrifree pane e 150 g acqua

alternativa 2 - 150 g Fioreglut Caputo e 135 g di acqua

alternativa 3 - 150 g MixB Schaer e 155 g di acqua (meno

indicata per la pizza napoletana)

Corso Online "Pizza & Focaccia"

con Chef Rosa Maria Zito di

LA CUCINA DI BIMBA PIMBA



PIZZETTE DA BUFFET

INGREDIENTI per 10 pizzette mignon

- 250 g miscele per pane senza glutine (combinazione suggerita: 125 g Revolution pane o Fioreglut Caputo + 65 g MixB Schaer + 60 g Nutrifree pane)*
- 175 g acqua (188 g se si usa Fioreglut al posto della Revolution)*
- 10 g fiocchi di patate senza glutine (per purè liofilizzato, in busta)
- 35 g yogurt intero bianco
- 13 g miele di acacia
- 3,5 g sale
- 15 g olio di semi di arachide
- 6-8 g lievito di birra fresco (in base alla temperatura)

***alternative alle miscele suggerite e relativa idratazione:**

alternativa 1 - 125 g MixB Schaer + 125 g Nutrifree Pane e 225 g di acqua

alternativa 2 - 250 g MixB pane e 240 g di acqua

alternativa 3 - 250 g Nutrifree Pane e 210 g di acqua

Corso Online "Pizza & Focaccia"

con Chef Rosa Maria Zito di

LA CUCINA DI BIMBA PIMBA



FOCACCIA PUGLIESE

INGREDIENTI per una teglia del diametro di cm 25-26

- 225 g Mix per pane senza glutine (Revolution Pane pizza dolci)*
- 210 g acqua a temperatura ambiente*
- 10 g fiocchi di patate senza glutine (quelli per purè liofilizzato, in busta)
- 20 g farina senza glutine di quinoa, o riso, o saraceno, o teff, o sorgo, secondo il vostro gusto
- 25 g latte intero (a temperatura ambiente)
- 1/2 cucchiaino di miele
- 1/2 cucchiaino di sale
- 1 cucchiaio di olio EVO
- 4 g lievito di birra fresco

***Alternative alla miscela suggerita e relativa idratazione:**

alternativa 1 - 225 g MixB Schaer e 250 g di acqua

alternativa 2 - 225 g di Nutrifree Pane e 235 g di acqua

Corso Online "Pizza & Focaccia"

con Chef Rosa Maria Zito di

LA CUCINA DI BIMBA PIMBA



LA CUCINA DI BIMBA PIMBA

GLUTEN FREE

UTENSILI per la pizza

- planetaria
- spianatoia
- tarocco
- spatola in silicone
- carta da forno
- pellicola
- pennello per alimenti
- bilancia

- forno elettrico statico/ventilato
- pietra refrattaria (o in alternativa leccarda del forno)
- ciotola (capienza 1,5 litri circa) meglio se di plastica
- piatto piano
- farina di riso senza glutine per lo spolvero

UTENSILI per la focaccia

- planetaria
- spianatoia
- tarocco
- spatola in silicone
- carta da forno
- teglia per pizza di 25-26 cm di diametro

- pellicola
- pennello per alimenti
- bilancia
- forno elettrico statico/ventilato

Corso Online "Pizza & Focaccia"

con Chef Rosa Maria Zito di

LA CUCINA DI BIMBA PIMBA



UTENSILI per le pizzette

- planetaria
- spianatoia
- tarocco
- spatola in silicone
- carta da forno
- teglia da forno

- pellicola
- pennello per alimenti
- bilancia
- forno elettrico
statico/ventilato