



**MySocialRecipe**

Questa ricetta è mia!



**Ricetta N. RE002518 - Ricetta di tradizione**

**Registrata in data 06 Ago 2018 alle ore 19:26**

**da MARCO AMORIELLO**

Livello di difficoltà: Facile

Piatto tipico della regione: Campania

Piatto tipico della stagione: Primavera, Inverno

Come ti senti gustando la tua ricetta? Felice

## Pizza ripiena napoletana alla Amoriello gluten free

La tradizione vuole che questo piatto si prepari durante i giorni di festa come Natale o fine anno ma oggi si gusta tutto l'anno. E' perfetto per accompagnare le giornate all'aperto oppure per le merende dei più piccoli. E' un piatto da condividere!

La sua preparazione è semplice ma ogni morso è un' esplosione di gusto.

Tempo di preparazione: 20 minuti

### Ingredienti per 4 persone

Per l'impasto:

700 g di farina senza glutine

300 g di acqua

200 g di birra peroni senza glutine

30 g di sale

3 g di lievito

n. 2 uova intere

Per il ripieno:

3 scarole o insalata

n. 3 o 4 spicchi d'aglio

2 pugni di capperi sotto sale

n. 2 o 3 alici sotto sale

20/25 g olive nere

20/25 gr uva passa

20/25 gr pinoli

sale qb

pepe nero macinato o peperoncino qb

olio evo qb

### Prodotti utilizzati

Farina Fioreglut - Molino Caputo; Birra Peroni senza glutine

### Strumenti di cottura

2 teglie da 28 cm di diametro o una leccarda rettangolare

### Preparazione

Prendete 3 boules: nella prima mettere 300 g di acqua, nella seconda 200 g di birra Peroni senza glutine e nella terza 675 g di semilavorato senza glutine Fioreglut. Sciogliere il sale nel recipiente con l'acqua e il lievito nel recipiente con la birra. Versare 300 g di semilavorato nel recipiente contenente l'acqua e sale sciolto precedentemente, e aggiungere due uova intere. Iniziare ad amalgamare gli ingredienti con un cucchiaio d'acciaio. Una volta che l'acqua ha assorbito il semilavorato, aggiungere la birra contenente e lievito. Continuare ad amalgamare aggiungendo la restante parte di semilavorato. Una volta che abbiamo unito tutto il semilavorato si inizia la lavorazione con le mani fino ad ottenere un

impasto omogeneo. Procedere con lo staglio dei panetti, aiutandosi con un po' d'olio extravergine d' oliva. Ogni panetto deve pesare 340 grammi circa per due pizze farcite.

Avvolgere i panetti nella pellicola da cucina e in un contenitore e lasciarli lievitare per 4/6 ore a temperatura ambiente.

Avvolgere i panetti nella pellicola da cucina e in un contenitore e lasciarli lievitare per 4/6 ore a temperatura ambiente.

Preparazione del Ripieno: lavare i capperi, snocciolare le olive e tagliarle a pezzetti. Lavare, sgocciolare e tritare al coltello la scarola o insalata. Mettere in ammollo l'uva passa in acqua tiepida per circa 10 min e deliscare e tagliarle le alici. In una padella molto capiente mettere a rosolare l'aglio con un paio di cucchiaini di olio EVO, aggiungete le alici, i capperi, le olive, i pinoli, l'uva passa e far rosolare il tutto. Alla fine unire la scarola o insalata tagliata. Aggiustare di sale e pepe e lasciare cuocere finché la scarola o insalata non sarà completamente appassita.

Terminato il tempo di lievitazione procedere con la stesura dei 4 panetti. Disporre il panetto nella teglia e aggiungere il ripieno. Coprite con il secondo disco o rettangolo di pasta facendo attenzione a chiudere bene i bordi, forare la superficie con una forchetta, ungete con olio evo la superficie.

Infornate fino a doratura.

Si può servire calda o fredda.

### **Vino consigliato**

Questa pizza può essere accompagnata da diverse bevande: analcoliche per i più piccoli e per i più grandi consiglio Birra Peroni Senza Glutine (si trova anche nell'impasto) oppure vini bianchi "versatili" come Lacryma Christi del Vesuvio Bianco D.O.C.