

Masa de pizza sense gluten



Per fi vaig trobar una farina sense gluten bona per fer pizza o coca i que ens agradi a tots, celíacs i no celíacs.

Com que la masa sense gluten no enrosseix, faig servir el truquillo de posar en dos puntes un polsim de pebre vermell dolç.

Per 1 pizza tamany safata

Temps: 50 min

Ingredients:

- -250 gr. de farina sense gluten de Gallo
- -1 pastilleta de llevat fresc sense gluten
- -125cc d'aigua
- -1 culleradeta de sucre
- -1 culleradeta de sal
- -1 raig d'oli



Elaboració:

PAS 1: Posem l'aigua en un bol amb el llevat. Remenem.

PAS 2: Afegim el sucre, la farina i la sal i seguim amassant de sota cap a dalt.

PAS 3: Afegim un raig d'oli i continuem amassant fins que ens quedi tot ben mesclat.

PAS 4: Tapem la pasta amb film transparent i deixem reposar mínim 30 min. tapada.

PAS 5: Passat el temps, amassem una mica més i li donem forma amb el corró. A partir d'aquí ja només cal posar-li els ingredients que més t'agradin.







La mevascuina



Bon Profit!