



ANTICO  
MOLINO  
ROSSO®

# CORSO PIZZA BIO TONDA E IN TEGLIA SENZA GLUTINE

SpigaBuona

SENZA GLUTINE BIOLOGICO



[www.spigabuona.com](http://www.spigabuona.com) | [senzaglutine@spigabuona.com](mailto:senzaglutine@spigabuona.com)



Relatori

Gaetano Mirandola

Daniele Ierardi

Nicola Pozzato



ANTICO  
MOLINO  
ROSSO

## Mix Pizza Spigabuona

Integrale, ricco di fibre e con pochi amidi.

Con questa miscela potrete realizzare una pizza **gluten free** dalle elevate proprietà nutritive.

**senza glutine pulito**

Dedicata ai celiaci, buona per tutti

**senza lattosio**

Vogliamo ridurre le intolleranze

**senza zuccheri aggiunti**

Meno zuccheri più benessere

**senza E464 : idrossi-propil-metilcellulosa**

Addensante di carattere chimico



## PROGRAMMA: Teoria - Pratica - Degustazione

### Linee guida

La celiachia è un'intolleranza permanente che può essere di origine genetica o scoperta già in età matura. La quantità ammessa di glutine per un celiaco è al massimo 20 ppm (parti per milione). Per la realizzazione è consigliabile utilizzare strumenti che vengano adoperati solo ed esclusivamente per il gluten free.

Trattandosi di un prodotto gluten free è consigliabile indossare guanti e abbigliamento adeguato per evitare contaminazioni.

Buon lavoro!

## RICETTA Ingredienti

Nota bene: per garantire un ottimo risultato nella preparazione degli impasti senza glutine SpigaBuona di Antico Molino Rosso è consigliabile tenere a portata di mano una farina di Riso Bianca sempre gluten free.

INGREDIENTI	QUANTITA'
Miscela per pizza SpigaBuona bio Antico Molino Rosso	500 g
Acqua	400 g
Sale	10 g
Lievito secco SpigaBuona bio	10 g
Olio Evo Bio	15 g
Farina di riso SpigaBuona bio Antico Molino Rosso (per lo spolvero)	Q.B.



ANTICO  
MOLINO  
ROSSO

## Procedimento d'impasto per la Pizza Gluten Free Bio

In una ciotola unire il Mix Pizza gluten free, il lievito e tutta l'acqua ed impastare per un minuto con un cucchiaino. Aggiungere sale e olio e continuare ad impastare sostituendo il cucchiaino con una spatola, con la quale è possibile migliorare l'attività dell'impasto raccogliendo il prodotto dai bordi e riportandolo verso il centro. Fermarsi quando l'impasto sarà morbido ed omogeneo. Far lievitare fino al raddoppio (circa 2 ore), ad una temperatura di 23-28°C, in una ciotola leggermente oleata (anche nei bordi) e coperta da una pellicola trasparente. Rovesciare l'impasto sul piano di lavoro cosparso di farina di riso, avendo cura di aggiungere sopra di esso altra farina di riso.

Stendere in una teglia 30x40, precedentemente rivestita con della carta forno (la farina di riso non farà appiccicare l'impasto alle mani e al banco di lavoro). Stendere il pomodoro sulla superficie e rimettere a lievitare fino al raddoppio, per altre 2 ore circa. Successivamente, cuocere a 250°C per circa 10 minuti. Estrarre dal forno la base precotta, farcire con mozzarella e altri ingredienti a piacere e terminare la cottura per altri 6-8 minuti.

### Per realizzare la pizza tonda gluten free:

Eeguire l'impasto con le stesse modalità sopracitate e dopo aver fatto lievitare l'impasto al raddoppio procedere con lo staglio della pezzatura desiderato.

Formare una pallina con l'aiuto della farina di riso in modo che non si attacchi alle superfici di lavoro. Stendere la pizza tonda utilizzando spolvero di farina di riso ed un foglio di carta da forno alla base dell'impasto. Farcire con pomodoro, mozzarella o ingredienti a piacere ed infornare alla temperatura di circa 230°-250° per circa 4-5 minuti, fino a cottura ultimata.





## Note

A series of horizontal dotted lines for writing notes.



## Note

A series of horizontal dotted lines for writing notes.



## Note

A series of horizontal dotted lines for taking notes.



## Note

A series of horizontal dotted lines for writing notes.



## Note

A series of horizontal dotted lines for writing notes.



Disponibili tutto l'anno:

- Carota
- Patata
- Sedano
- Cipolla
- Cavolo
- Indivia
- Cicoria
- Rapa

### La verdura di Gennaio:

- Broccoli
- Carciofi
- Catalogna
- Cavolfiore
- Cime di rapa
- Finocchio
- Porro
- Radicchio
- Rapa
- Ravanelli
- Rucola
- Spinaci
- Valerianella
- Zucca

### La verdura di Febbraio:

- Bietola
- Broccolo
- Carciofo
- Catalogna
- Cime di rapa
- Finocchio
- Porro
- Radicchio
- Rapa
- Ravanelli
- Rucola
- Spinaci
- Valerianella
- Zucca

### La verdura di Marzo:

- Asparagi bianchi
- Carciofo
- Cavolo
- Cime di rapa
- Cipolla
- Finocchio
- Fattuga
- Porro
- Radicchio
- Rapa
- Ravanelli
- Rucola
- Spinaci
- Valerianella

# le Verdure di Stagione

## consiglia

# Molino Rosso

meno costi  
 meno inquinamento  
 affidabilità  
 alimentazione sana  
 equilibrio  
 gusto  
 conoscenza  
 futuro  
 educazione  
 meno costi  
 meno inquinamento  
 affidabilità  
 alimentazione sana  
 equilibrio  
 gusto  
 conoscenza  
 futuro  
 educazione

# Mangia bio Nutri la Mente Salva l'Ambiente<sup>®</sup>

## **SpigaBuona<sup>®</sup> - Nuova Unità Produttiva**

via Don Angelo Fabbri 2, 37060 Settimo VR  
senzaglutine@spigabuona.com  
www.spigabuona.com

**il marchio SpigaBuona<sup>®</sup> è di proprietà di**

## **Antico Molino Rosso<sup>®</sup> srl**

via Bovolino 1, 37060 Buttapietra VR  
T. 045 6660506 - F. 045 6668000  
molinorosso@molinorosso.com  
www.molinorosso.com



**molinorosso.com**

