



RECETARIO DE EVENTOS TALLER DE PASTELERÍA SIN GLUTEN POR EMMANUEL CONTI

PRE PIZZA

Ingredientes

Harina de arroz 100g
Huevo 1 unidad
Fécula de mandioca 100g
Levadura 50g
Almidón de maíz 100g
Aceite 20g
Sal 10g
Oregano-Aji/n
Azúcar 20g

Preparación

1. Buscar y pesar los ingredientes. Preparar la mise en place
2. En un 1° recipiente mezclar el harina de arroz, fécula de mandioca, almidón de maíz, azúcar y la sal.
3. En un 2° bol para batir disolver la levadura en el agua
4. Incorporar los ingredientes del 1° bol al 2°
5. Con una batidora homogeneizar la preparación durante 3 minutos
6. Incluir el huevo, el aceite y los condimentos. Seguir batiendo 1 minuto mas
7. Cubrir el recipiente con lámina de polietileno. Dejar descansar y fermentar
8. Encender el horno. Precalentarlo
9. Luego buscar moldes para su cocción. Revestirlo con aceite
10. Rellenar hasta la mitad de los moldes. Dejar descansar y fermentar de nuevo el relleno
11. Hornear a 250°C durante 10 min