

Masa de Pizza y Calzone

Por Marisa Gasull
Técnica Superior
en Servicios Gastronómicos



Ingredientes

Fermento:

- Levadura fresca 25 grs (Medio cubito) o Levadura seca instantánea 10 grs (1 sobre)
- Agua o leche tibia $\frac{1}{2}$ taza.
- Azúcar o miel 1 cucharadita.

(Mezclar los ingredientes en una taza o en un bowl chico, integrando bien la levadura, dejarla en un lugar cálido hasta que espume (fermente) hasta el borde de la taza)

Masa:

- Premezcla comercial Sin Tacc 500 grs * (Premezcla casera: 200 grs de fecula de mandioca, 150 grs de almidón de maíz y 150 grs de harina de arroz).
- Leche en polvo 1 cucharada (Opcional, si se desea una masa más dorada)
- Sal a gusto
- Pimienta a gusto (opcional)
- 1 huevo.
- Agua tibia: 250 ml para pizzas / 200 ml para calzone
- Aceite 2 cucharadas.
- Goma xantica 1 cucharadita (Opcional - Si la premezcla es comercial no hace falta agregar).



Notas

- Todos los ingredientes deben estar certificados con logo Sin Tacc, apto para celíacos. Nunca comprar productos a granel (sueños).
- Para almacenar los alimentos sin TACC se le debe destinar un espacio propio, diferenciado de los alimentos con gluten que puede haber en la casa.
- Siempre se deben utilizar utensilios de cocina limpios, asegurándose de que no hayan quedado contaminados con productos con gluten.

Procedimiento

- 1 Colocar en un bowl: la premezcla tamizada, sal, pimienta, la goma xántica, leche en polvo.
- 2 Mezclar y formar un hoyo en el centro, colocar el huevo, el fermento, aceite y de a poco el agua o leche.
- 3 Integrar bien, amasar suavemente, la masa no debe pegarse en las manos, si es necesario, en caso de que nos quede muy chirla, agregar de a poquito premezcla o almidón de maíz, sin excedernos, dado que quedaría una masa dura.
- 4 Ponerla sobre pizzeras aceitadas o enmantecadas, y con las manos limpias y aceitadas dándole forma redondeada, haciendo llegar la masa a los bordes.
- 5 Dejar levar unos 20 minutos sobre el horno o en un lugar cálido, luego cubrir la superficie con salsa de tomates.
- 6 Llevar a horno a más de 200° hasta dorar bien la base. Luego agregar la cubierta elegida: muza-rella o queso según preferencia, jamón, vegetales, etc.

Salen 4 pizzas de 22 cm. En preferencia pizzeras enlozadas o de aluminio descartables.

Calzone:

- 1 Si se desea hacer masa saborizada: se pueden agregar hierbas o condimentos a la masa (ej: orégano, ajo, perejil, pimentón, cúrcuma, etc).
- 2 Estirar la masa bien fina en forma circular, colocar sobre una placa apenas aceitada y agregar el relleno elegido en la mitad, plegar y sellar como una empanada gigante.



- ③ Podemos pincelar con salsa de tomate, o con huevo solo o con semillas, o solamente con aceite.
- ④ Llevar a horno mas de 200 grs, hasta dorar, si se desea: unos minutos antes de servir podemos rallarle en la cubierta algún queso tipo reggianito y gratinar.

Sugerencias de rellenos:

- Jamón y muzzarella.
- Jamón, queso, tomate y huevo duro.
- Espinaca con ricota y salsa blanca (realizada con fécula de maíz).
- Vegetales asados: berenjena, morrón, tomate, cebolla, puerro, etc.
- Cebolla caramelizada, verdeo y queso.
- Pollo o carne con cebolla, zanahoria, morrón, verdeo, aceitunas.
- Lo que más te guste o simplemente con lo que tengas en la heladera.

¡A disfrutar!

Receta cortesía de Marisa Gasull; cocinera especialista 100% Libre de Gluten, Sin Tacc.

📞 11 4168-0759 📷 @casaazulglutenfree 📘 casaazulglutenfree