

Sete maneiras de fazer pizza em casa

1.

Rápido.

Você quer fazer pizza em casa, mas não tenho muito tempo.

Ou você não sabe por onde começar. Ou você tem clientes que não podem comer glúten.

Não se preocupe: existem muitas maneiras de preparar a pizza (mesmo vegetal) com sucesso.

Há o rápido massa que não deve subir, o que deve ficar em horas de descanso, que com base na couve-flor ou quinoa.

O kitchn site feito uma seleção de sete misturas disponíveis a todos para uma grande pizza caseira. Escolha o caminho certo para você.

Vamos começar a partir de mistura que não sobe (O kitchn).

É feito com 2 xícaras de farinha com fermento auto (você compra no supermercado ou "produzido" in house, adicionando a farinha de panificação em pó, sal e bicarbonato), 1 colher de chá de amido de milho, 1 colher de chá de sal, um pouco de "de alho em pó, metade de um copo de água, duas colheres de sopa de azeite e uma colher de chá de mel.

Os ingredientes líquidos são misturados em conjunto e, em seguida, adicionado à farinha.

A mistura deve ser misturada para se obter uma bola compacta, coberta com a película e deixou-se repousar no frigorífico durante uma meia hora, em seguida, processou-se para se obter um disco e cozido no forno (pré-aquecido) durante dois minutos, à temperatura máxima (250 graus).

Neste ponto, a pizza é coberto com tomate, queijo mozzarella e de outros ingredientes a gosto.

Cozinhe por mais 7-10 minutos. Deixe esfriar por alguns minutos e estará pronto.



2.

"Socca"

A primeira variante de pizza sem glúten?

É o "socca", o poró grão de bico típico de Nice (e semelhante ao nosso mingau).

Ela pode servir como uma excelente base para uma "pizza" com tomate e mussarela clássico.



Aqui está como fazer (A kitchen):

Misture uma xícara de farinha de grão de bico, um copo de água, uma colher de sopa e meia de azeite de oliva extra virgem e uma colher de chá de sal.

Deixe descansar a mistura entre 30 minutos e duas horas, até que a água não será completamente absorvido.

Pré-aqueça uma frigideira, despeje o óleo e depois a mistura para socca.

Deixe cozinhar até engrossar (6-7 minutos).

Coisas a socca disco com tomate e queijo mussarela e coloque no forno.

Não remova-o até que o queijo tenha derretido.

3.

Couve-flor de pizza.

Outra alternativa é o sem glúten pizza de couve-flor: na prática, a base é criada com picado couve-flor, queijo parmesão, mussarela e ovo.

O enchimento é à vontade.



Isso soa impossível?

Em vez disso, o processo é fácil (A chef Sue): ele só leva um pouco de paciência 'em cortar a couve-flor.

Picado na cabeça de um puré de couve-flor e em um misturador até obter a consistência de cous cous.

Asse no forno por 8 minutos, deixe esfriar e enrole-o em um pano para torcer.

Uma vez espremido, colocá-lo em uma tigela e adicione os outros ingredientes (1 ovo, queijo parmesão, mussarela, alho picado, manjericão picado, sal e pimenta), mexendo bem.

Criar uma bola, coloque-o em uma panela coberta com papel manteiga e amasse com as mãos até que você tenha um disco plano.

No que coza ponto (num forno pré-aquecido a 250 graus) até que o disco, torna-se dourada.

Recheado pizza de couve-flor à vontade e colocá-lo de volta no forno por alguns minutos para derreter o queijo

4.

quinoa.

Para fazer amigos felizes celíaca, aqui é uma outra versão do sem glúten pizza base de quinoa, um recheio a gosto.

Com uma recomendação como quinoa deve ser molhada, este pizza a ser preparado um dia de antecedência.



Isso faz com que maneira (Oatmeal com um garfo): enxaguar a quinoa, coloque-o em uma tigela e cubra com água.

Deixe descansar de molho por pelo menos oito horas.

Coloque no processador de alimentos com água, sal e fermento em pó até uma textura suave. Prepare uma assadeira com papel manteiga e uma pitada de azeite de oliva.

Despeje a massa e espalhe-o na assadeira, leve ao forno por 15 minutos em forno pré-aquecido a 200 graus.

Vire a base da pizza e cozinhe por mais 5 minutos.

Preencha a gosto e cozinhe por mais 10-15 minutos. Deixe esfriar, cortar e servir.

5.

método Clássico.

Entre essas alternativas, obviamente você não pode citar a pizza clássica: massa, empurrando para cima (ou ser demitido imediatamente, mas, nesse caso você receber um crispy base como um cracker) por uma hora e meia.

Vamos rever essa receita.



Dissolva uma colher de sopa de fermento em pó em um copo de água (O kitchn).

Despeje o líquido em uma tigela, acrescente 2 xícaras de farinha de trigo tipo 0 e meia colher de chá de sal, mexa e começar a trabalhar a massa. Criar uma bola e deixe descansar por uma hora, hora e meia, até que seu tamanho não será duplicado.

Preaqueça o forno a 250 graus, em seguida, divida a massa ao meio e rolar para fora círculos de massa de 20cm.

Encha-os com o tomate e mussarela queijo e leve ao forno por 10 minutos, até que a costa é de ouro eo queijo derretido.

6.

grelhado.

Se você ama a grade, saiba que você também pode usá-lo para cozinhar a pizza.

A idéia de diversão que pode transformar uma noite de verão.

Veja como preparar a massa correta.



Em uma bacia (A kitchen) 2-3 xícaras de água misturadas com duas colheres de chá de fermento em pó.

Uma vez dissolvido o fermento, adicione um quarto de xícara de azeite, em seguida, adicione a farinha de trigo tipo 0 (5 xícaras) e duas colheres de chá de sal, misturar e criar uma massa macia. Amasse durante 8 minutos até que uma bola lisa.

Com uma faca corte a massa em oito pedaços, passá-los no óleo e coloque em uma bandeja para cobri-los com filme plástico.

Deixe crescer por uma hora, hora e meia. Pré-aqueça a rede elétrica durante 15 minutos, em seguida, trabalhar as bolas de massa para obter os discos finos, preenchê-los e colocá-los para cozinhar.

A poucos minutos.

7.

Flatbread.

Um bolo "flat", que é preparado com pressa e você pode encher um prazer.

Com um rápido aumento, cerca de 45 minutos (A kitchn).



A água de fusão e meia colher de chá de fermento em pó, adicione a farinha e um pouco 'de sal e azeite.

Amassa-se a mistura durante alguns minutos até se tornar elástico.

Deixe descansar por 45 minutos, em seguida, dividir ao meio, rolar para fora um retângulo fino, enchê-lo e asse em forno pré-aquecido a 250 graus.

http://cucina.corriere.it/piaceri/cards/sette-modi-fare-pizza-casa/rapido_principale.shtml

São Paulo, SP, 31 Outubro de 2015

Mkmouse