



LE RICETTE DI PETRA ANTOLINI PER OONI

In occasione della presentazione del nuovissimo Karu 16, la chef Petra Antolini, su instagram [@petra_settimo_cielo](https://www.instagram.com/petra_settimo_cielo), si è cimentata nella preparazione di una sfiziosa pizza senza glutine, per soddisfare le necessità di tutti, e di una gustosissima pagnotta di pane, utilizzando prodotti freschi generosamente offerti da Cortilia.

Di seguito gli ingredienti e il procedimento per replicare da casa la ricetta proposta da Petra

PIZZA SENZA GLUTINE

Ingredienti:

1 kg di mix farina senza glutine per pizza

900 g acqua

23 g olio

20 g sale

1 g lievito di birra

Procedimento:

Inserire la farina con il lievito in planetaria con il gancio a foglia e aggiungere piano piano quasi tutta l'acqua.

Aggiungere l'olio ed infine il sale

Quando l'impasto è omogeneo, togliere dalla planetaria e lasciarlo riposare su un tavolo in acciaio

Formare le palline da 250 g

Lasciar maturare a temperatura ambiente per un paio di ore poi proseguire la maturazione a temperatura controllata

PANE

Ingredienti:

Farina tipo 1

700 g acqua

100 g lievito madre in crema

25 g sale

Procedimento:

Inserire la farina in planetaria insieme al lievito, aggiungere l'acqua a più step, ed infine il sale in prima velocità

Aumentare la velocità, lasciar impastare finché non si otterrà un impasto liscio, omogeneo e con una maglia glutinica perfetta

Mettere l'impasto su un piano in acciaio e lasciar riposare
Formare le bocce da 400, inserire nei cestini e far lievitare
Cuocere il pane a 190° per 30 minuti

Ooni Pizza Ovens

Fondata a Edimburgo, in Scozia, Ooni Pizza Ovens è l'azienda leader nella progettazione, produzione e vendita di forni per pizza. I forni Ooni raggiungono la temperatura di 500° in 15 minuti e cuociono un'autentica pizza in stile partenopeo in soli 60 secondi. L'azienda, fondata dalla coppia Kristian Tapaninaho e Darina Garland nel 2012, ha rivoluzionato il mercato, creando di fatto una nuova categoria, con l'introduzione del primo forno per pizza portatile a pellet. Ooni è parte di 1 % for the Planet: dona il 1% del fatturato annuale per cause sociali ed ambientali.

Ufficio Stampa Ooni Pizza Ovens - Green Media Lab Srl SB

Via Tertulliano 68/70 - 20137 Milano

ooni@greenmedialab.com

Tel. +39 02 91320415

www.greenmedialab.com