

PIZZA SPAVENTOSA

170g farina di riso finissima*
60g farina di sorgo*
15g fecola di patate*
8g polvere di cuticola di psyllium*
250ml acqua
50ml acqua
5g lievito di birra in panetto
Sale
Olio extravergine
250 ml passata di pomodoro densa
olio evo, sale e pepe
100 g provola a fette sottili
8 olive nere*
tre ciliegine di mozzarella
3 olive farcite*
3 fette di prosciutto crudo

DOLORETTO MUMMIFICATO

200 g farina bianca di riso finissima*
50 g amido di mais* o frumento deglutinato*
2 tuorli d'uovo (circa 40 g di tuorlo)
150 g burro in consistenza plastica
100 g zucchero a velo*
aromi: scorza di agrumi, vaniglia, cannella a piacere.
1 g guar* (facoltativo)
un pizzico di sale

un barattolo di confettura (gusto a piacere)
un albume
50 g zucchero di canna
20 g cioccolato bianco*
20 g cioccolato fondente*

HALLOWEEN 2021

Attrezzature:

ciotole, pentolino, frustina, teglia per pizza (circa 26x36),
taglia biscotti a forma di fantasma, coltellino, tagliere,

Attrezzature:

ciotole, matterello, rotolo di carta forno, taglia pizza o
coltello, pentolino piccolo, pennello, coltellini, teglia da
forno, un tagliabiscotti rettangolare di 10 x 5 circa



HALLOWEEN



SENZA GLUTINE



Nicola Impallomeni
©2021 NICOLAIMPALLOMENI.IT

CON ROSSANINA

Una festa per grandi e piccini dove orrore e spavento stemperano in un sorriso ogni paura.

Pizza e frolla realizzate con farine naturalmente prive di glutine si vestono a festa per un'occasione....

TERRIFICANTE!!!!

***= ingredienti a rischio che necessitano della scritta "senza glutine" in etichetta.**

HALLOWEEN

SENZA GLUTINE



LA "MIA" FROLLA CLASSICA

lavorazione a mano

(Free from: glutine, frutta a guscio, soia e a ridotto contenuto di nichel)

400 g farina bianca di riso finissima*
100 g amido di mais* o di frumento deglutinato*

4 tuorli d'uovo (circa 80 g di tuorlo)

300 g burro in consistenza plastica (tra i 15 e 20°C, non troppo freddo o morbido o la plasticità ne risentirà)

200 g zucchero a velo* (sottile e con amido, perché aiuta a compattare la frolla) - NB se si vuole una frolla più colorata sostituire 20 g di zucchero a velo con 20 g di miele di acacia: attenzione che la pasta verrà più morbida

1 g guar* facoltativo

aromi: scorza di agrumi (edibile), vaniglia, cannella o altro a piacere....

un pizzico di sale

In una ciotola capiente lavorare (strizzando tra le dita) il burro con lo zucchero e gli aromi, facendo attenzione a non scaldare troppo il burro. Unire gli aromi adesso perché i grassi sono straordinario veicolo dei profumi e quindi li assorbono e li distribuiranno poi nell'impasto in modo omogeneo.

Sciogliere il sale in pochissima acqua (un cucchiaino) per distribuirlo bene: l'acqua presente negli ingredienti è infatti minima (un po' derivante dal burro e un po' dai tuorli d'uovo) e la lavorazione breve (anche se noi non rischiamo lo sviluppo del glutine). Se si gradisce trovare granelli salati aggiungerlo in grani.

Unire i tuorli e il sale disciolto e lavorare ancora un secondo e infine aggiungere la farina con l'amido e il guar (per una pasta frolla più compatta) lavorando fino ad ottenere un composto omogeneo. Se ancora fosse sgranato unire un po' di acqua fredda, poco per volta, fino ad ottenere un panetto morbido ma che possa essere steso con il matterello.

Avvolgere in pellicola per alimenti e lasciar riposare in frigo per un paio d'ore, meglio ancora tutta la notte.

Il tempo di riposo non deve essere raggirato servirà infatti non solo a far raffreddare il burro (ma per quello con un abbattitore si potrebbero accelerare i tempi) ma anche e soprattutto a far idratare perfettamente la farina in modo che la frolla il giorno successivo si sbricioli meno.

VARIANTI: Se utilizzate la planetaria impastate con la foglia e rilavorate la pasta dopo il riposo con il gancio.

Se utilizzate un cutter (robot con le lame) utilizzate un burro MOLTO freddo perché le lame lo scaldano e si rischia di perdere la plasticità.

DOLCETTI MUMMIFICATI

Ingredienti per 28/30 dolcetti

una dose di pasta frolla*

250g (circa) di confettura gusto a piacere (per un gusto wow alle verdure o al peperoncino) meglio se quella per cottura che non gonfierà molto con il calore andando a sporcare le bende.

50g zucchero di canna

un albume

cannella facoltativa

20g cioccolato bianco*

15g cioccolato fondente*

farina di riso* per stendere

Dopo che la frolla avrà riposato romperla a pezzi grandi come una noce e lavorarla brevemente per renderla nuovamente plastica.

Mettere metà panetto su un piano leggermente infarinato e stenderlo allo spessore di circa 3 mm. (potrete aiutarvi con un matterello con gli anelli con con dei regoli che si possono acquistare nei negozi di fai da te dello spessore desiderato e farvi scorrere il matterello in modo da avere una sfoglia dello spessore omogeneo).

Tagliare dei rettangoli di circa 5cm per 8cm (la dimensione è ovviamente soggettiva). Stendere anche l'altro impasto dello stesso spessore e tagliarlo a strisce di un centimetro di altezza (le bende). Cospargere leggermente di albume e poi di zucchero di canna (io metto anche Spennellare leggermente con l'albume i bordi dei rettangoli (per far meglio aderire le bende) mettere la confettura al centro (un cucchiaino) e poi coprire con le bene, mettendole in modo da lasciare un po' di posto in alto per gli occhietti.

Schiacciare bene sui bordi e poi rifilare con un coltellino in modo da avere un dolcetto preciso.

Spostare con delicatezza su una teglia coperta di carta forno.

Cuocere in forno per 15/17 minuti a 180°C statico.

Poiché ogni forno funziona a modo proprio verificare la cottura.

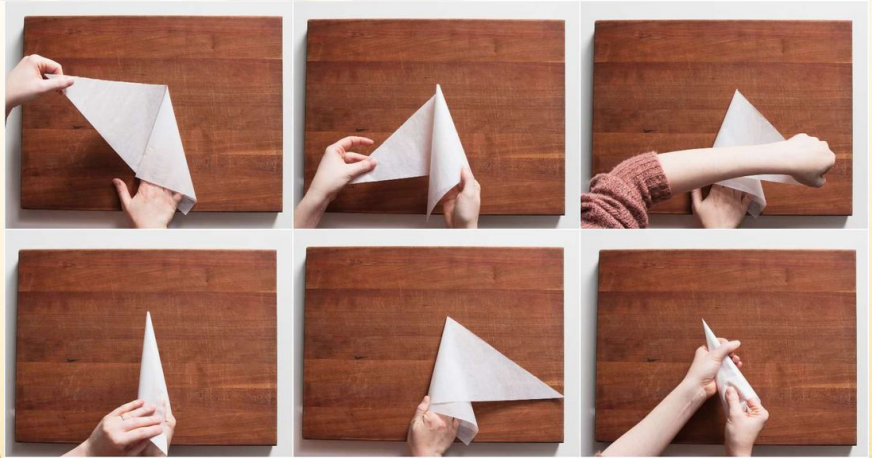
Far freddare e poi muovere dalla teglia (da caldi sono fragili).



HALLOWEEN

SENZA GLUTINE

FARE IL CONO DI CARTA FORNO



<https://www.seriousseats.com>



HALLOWEEN



SENZA GLUTINE

Gli occhi

20 g cioccolato bianco*

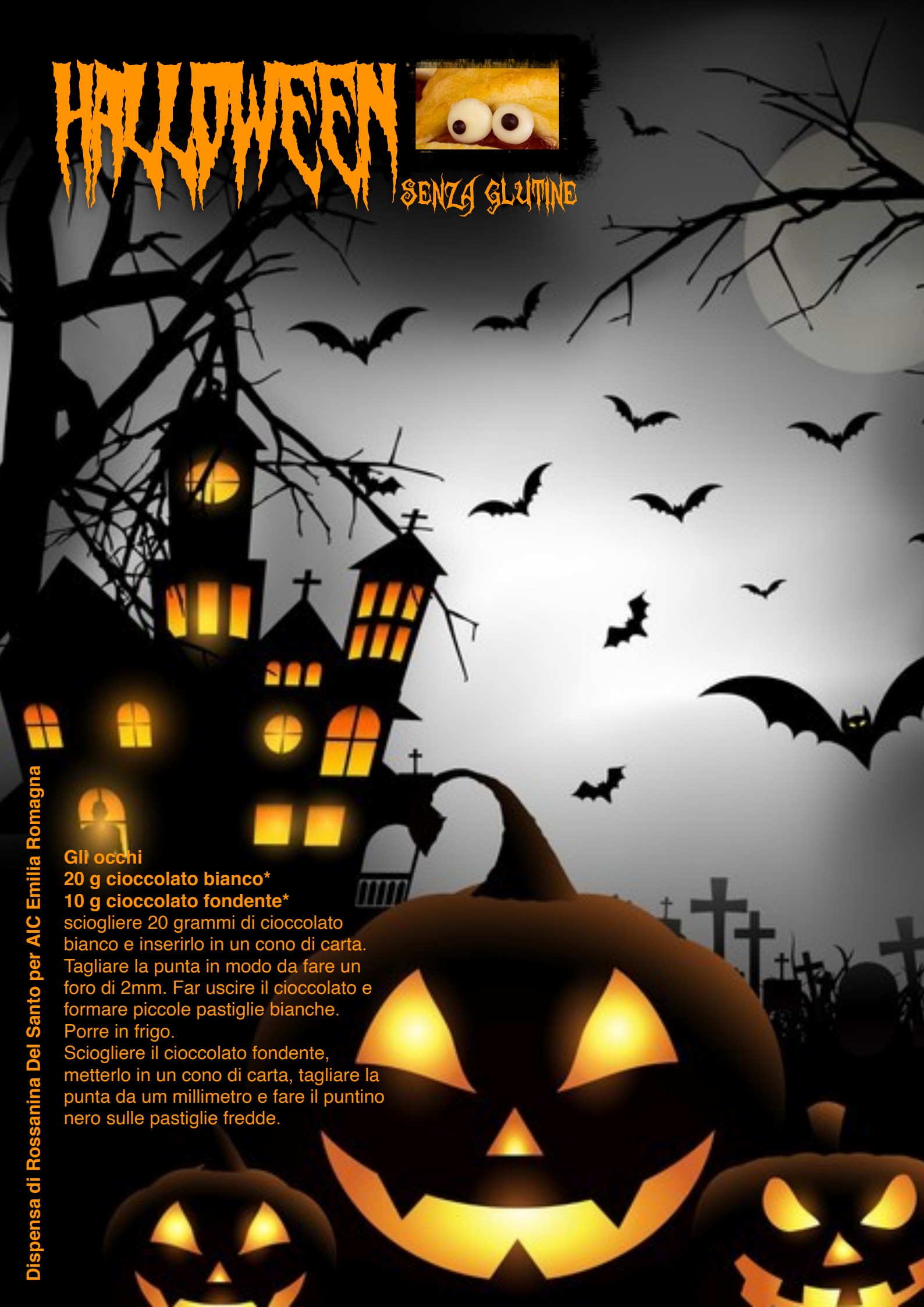
10 g cioccolato fondente*

sciogliere 20 grammi di cioccolato bianco e inserirlo in un cono di carta.

Tagliare la punta in modo da fare un foro di 2mm. Far uscire il cioccolato e formare piccole pastiglie bianche.

Porre in frigo.

Sciogliere il cioccolato fondente, metterlo in un cono di carta, tagliare la punta da un millimetro e fare il puntino nero sulle pastiglie fredde.



ALTRE IDEE

MOSTRUOSE



DITA DI STREGA

con un cilindro di frolla formare le dita e incastrare una mandorla al posto delle unghie



MUMMIE SU STECCO

Inserire un cilindro di frolla su uno stecco e decorare con cioccolato bianco fuso e occhi di cioccolato.

GLI

SERACELLATI

con un taglia biscotti a forma di omino di pan di zucchero ricavare biscotti. Romperli e nel punto di rottura mettere salsa di lamponi al posto del sangue.



PIZZA SPAVENTOSA!



Impasto per pizza in teglia

Senza glutine, lattosio, uova e derivati, nichel

8g polvere di cuticola di psyllium*
250ml acqua bollente (per una pizza più morbida 280)
170g farina di riso finissima*
60g farina di sorgo*
15g fecola di patate*
50ml acqua a temperatura ambiente
2g lievito di birra in panetto
Sale
Olio extravergine

In una ciotola formare con lo psyllium e l'acqua bollente formare il gel a caldo come descritto nel riquadro a destra. Mescolare le polveri con il sale e disciogliere il lievito nei 50ml di acqua.

In una planetaria mettere il gel e lavorarlo un po' con il gancio K per farlo intiepidire, aggiungere le polveri. Lavorare bene e infine unire il lievito. Fare un bel panetto unico.

Ungere una teglia da forno e stendere il composto, con mani ben unte.

Ungere bene e coprire. Far lievitare in ambiente al riparo da correnti di calore fino a quando non sarà almeno triplicato (io metto in forno con luce accesa, protetto da pellicola per alimenti).

Psyllium

- Lo psyllium è una pianta che produce semi con una cuticola che, a contatto con l'acqua, produce un gel vischioso.
- Questo gel risulta particolarmente utile per compattare gli impasti senza glutine e, grazie alla grande quantità di acqua legata, a farli rimanere umidi più a lungo.
- La polvere di cuticola di psyllium può essere aggiunta alla farina e agli amidi, oppure disciolta nel liquido a temperatura ambiente mescolando con cura, oppure ancora, per abbreviare i tempi di assorbimento dell'acqua, in acqua bollente. In questo caso è indispensabile lavorare con una frusta e, se si formassero dei grumi, scioglierli con un frullatore a immersione.



2021

COTTURA E DECORI

400ml pomodoro pelato schiacciato (passata senza nichel per gli allergici)
olio evo
sale e pepe

In una ciotola condire bene il pomodoro (se fosse troppo liquido fatelo restringere in un tegame) con il sale, il pepe e un po' di olio.

Quando il panetto sarà ben lievitato, spennellare bene di olio il bordo e condire bene con il pomodoro. Infornare a 200°C statico per una ventina di minuti (il tempo dipende dallo spessore della pizza). Estrarre e decorare con i decori.

Fantasmi

3 fette di formaggio
un'oliva nera* per gli occhi

Con un taglia pasta ritagliare delle forme di forma di fantasma. Appoggiarle sulla pizza. Con le olive ricavare gli occhi.

Formiche

10 olive nere*

Tagliare le olive a metà per il senso della lunghezza. Usarne 12 metà per fare il corpo delle formiche e metterne in fila tre pezzi per ogni formica.

Tagliare le restanti olive a fette per il senso della larghezza in modo da ottenere le zampe. Comporre le formiche.

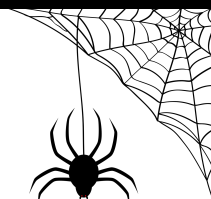
Occhi

4 ciliegine di mozzarella

2 olive verdi farcite*

4 fette di speck o prosciutto

Svuotare le mozzarelle. Tagliare a metà le olive farcite e inserirle nel buco creato nella mozzarella con la parte tagliata verso l'esterno. Arrotolare il prosciutto intorno.



HAPPY HALLOWEEN



HALLOWEEN

SENZA GLUTINE



Dispensa di Rossanina Del Santo per AIC Emilia Romagna

www.rossaninafreefrom.it
fb: Rossanina Maga Merletta
IG: rossaninamagamerletta_freefrom
info@rossanina.it