

RICETTARIO

di



Fioreglut



Le preparazioni incluse, come pane, pizza, focaccia, pan di spagna e bignè, sono **versatili** e possono essere utilizzate per creare ulteriori ricette senza glutine.

Che tu voglia cimentarti con dolci o salati, troverai la base ideale per dare spazio alla tua creatività in cucina, **senza rinunciare al gusto!**

Sommario

- Pizza
- Pane in cassetta
- Focaccia Barese
- Bagels
- Delizia al limone
- Crostata alla frutta
- Zeppole
- Profitteroles



Pizza

di **Davide Civitiello**



quantità per 3-4 pizze da 28-32 cm di diametro

1 kg	Farina FioreGlut Pane e Pizza
800 g	Acqua
25 g	Sale fino
15 g	Lievito Mulino Caputo
30 g	Olio extravergine di oliva

 *Fioreglut*



Pizza di Davide Civitiello

Procedimento

- Metti la farina nella **planetaria** con il gancio foglia, aggiungi il **lievito** e miscela.
- Aggiungi tutta l'**acqua** e impasta per **2 minuti**. Successivamente, aggiungi il **sale** e impasta per altri **2 minuti**.
- Trascorsi i 4 minuti, pulisci le pareti della planetaria, versa l'**olio** e fai girare per **un altro minuto** fino a ottenere un impasto uniforme.
- Prepara dei **panetti da 280-300 grammi** per ottenere un diametro di 28-32 centimetri. Lavora i panetti con le **mani unte di olio**, avvolgili in pellicola trasparente o bustine per alimenti e mettili subito **in frigorifero a 4°C**.
- Dopo **6-8 ore**, l'impasto senza glutine è pronto per essere steso e trasformato in pizza.

Cottura e Condimento

- **Stendi l'impasto** su una superficie **leggermente infarinata**, dandogli la forma rotonda desiderata.
- Condisci la base della pizza come più ti piace, utilizzando pomodoro, mozzarella, verdure, salumi o qualsiasi altro ingrediente di tuo gradimento.
- Cuoci la pizza in forno preriscaldato a **250°C per circa 10-15 minuti**, finché la base è croccante e il condimento ben cotto.

Buona preparazione!



Pane in cassetta

di **Davide Civitiello**



quantità per circa 2 pagnotte da 750 g ciascuna

1 kg	Farina FioreGlut Pane e Pizza
900 g	Acqua fredda (a 4°C)
25 g	Sale
20 g	Lievito secco Mulino Caputo
30 g	Olio extravergine di oliva

 *Fioreglut*



Pane in cassetta di Davide Civitiello

Procedimento

- Metti tutta la farina nella **planetaria** utilizzando il gancio K, aggiungi il **lievito** e miscela gli ingredienti.
- Aggiungi tutta l'**acqua fredda** e impasta a velocità media **per 3 minuti**.
- Aggiungi il **sale** e continua a impastare per **un altro minuto**, aggiungendo anche l'**olio**.
- Una volta ottenuto un **impasto liscio ed omogeneo**, dividilo direttamente negli **stampi (circa 750 g per panetto)**.
- Lascia lievitare fino al **raddoppio del volume**, circa **1 ora e 30 minuti**.

Cottura

- Una volta che l'impasto è raddoppiato di volume, **preriscalda il forno a 280°C**.
- Inforna il pane e cuoci per circa **15-20 minuti**, finché la superficie non risulta dorata.
- Sforna il pane e lascialo raffreddare completamente prima di affettarlo.

Ora puoi goderti il tuo pane in cassetta senza glutine!

Buona preparazione!



Focaccia pugliese



di **Davide Civitiello**

quantità per una focaccia da 30x40 cm

1 kg	Farina FioreGlut Pane e Pizza
900 g	Acqua fredda (4°C)
25 g	Sale
20 g	Lievito Mulino Caputo
30 g	Olio extravergine di oliva
	Pomodorini, olive nere, origano (per guarnire)

 *Fioreglut*



Focaccia pugliese di Davide Civitiello

Procedimento

- Metti la farina nella **planetaria** con il braccio K, aggiungi il lievito e miscela.
- Versa l'**acqua** e impasta a velocità media per **3 minuti**. Ferma la planetaria, pulisci i lati della ciotola con un tarocco, poi aggiungi il **sale**.
- Continua a impastare per **un altro minuto**, infine aggiungi l'**olio** e mescola finché l'impasto è omogeneo.
- Porziona l'impasto negli stampi e lascia **lievitare fino al raddoppio**.
- Quando è raddoppiato, **crea delle cavità con le dita**, aggiungi **pomodorini, olive nere e origano**.
- Cuoci in **forno preriscaldato a 280°C** per **12-15 minuti**.

La tua focaccia senza glutine sarà pronta per essere gustata!

Buona preparazione!



Bagels

quantità per circa 8 bagels di 115 g ciascuno

per il lievito

10 g	Lievito secco Caputo
60 ml	Acqua
4 g	Zucchero

per l'impasto

480 g	Farina Fioreglut Pane e Pizza
300 ml	Acqua
30 g	Zucchero di canna
15 g	Sale

per il bagno d'acqua

1,5 litri	Acqua
30 g	Zucchero di canna
14 g	Bicarbonato di sodio

extra per la cottura

30 g	Farina di mais
1	Uovo, sbattuto
15 ml	Acqua
	Semi di sesamo, girasole (altro a piacere)



Bagels

Procedimento

- In una piccola ciotola, mescola 60 ml di acqua tiepida con 4 g di zucchero. Aggiungi il lievito secco, mescola delicatamente e lascia riposare per circa 10 minuti, fino a quando non inizia a formarsi schiuma.
- Mentre il lievito si attiva, aggiungi 300 ml di acqua tiepida, 30 g di zucchero di canna e 15 g di sale in una ciotola di una planetaria.
- Dopo 10 minuti, aggiungi il lievito attivato nella ciotola con i liquidi.
- Aggiungi 240 g della farina senza glutine e mescola con il gancio a foglia fino a incorporare bene. Aggiungi i restanti 240 g di farina senza glutine. L'impasto finale sarà liscio e leggermente appiccicoso, ma non troppo.
- Infarina leggermente una superficie di marmo o carta forno con farina senza glutine. Trasferisci l'impasto sulla superficie e spolvera la parte superiore con un po' di farina senza glutine.
- Dividi l'impasto in 8 porzioni uguali (circa 115 g ciascuna). Forma delle palline rotonde con ogni porzione. Metti le palline su una teglia rivestita con carta forno e leggermente spolverata con farina senza glutine.



Bagels

- Fai un buco al centro di ogni pallina con un dito, allargandolo fino a ottenere un foro di circa 2,5-4 cm. Copri la teglia con pellicola trasparente e mettila in frigorifero per tutta la notte (almeno 8 ore).
- Rimuovi i bagels dal frigorifero e lasciali raggiungere la temperatura ambiente. Nel frattempo, preriscalda il forno a 200°C.
- In una grande pentola, porta a ebollizione 1,5 litri di acqua con 30 g di zucchero di canna e 14 g di bicarbonato di sodio. Aggiungi i bagels (2 alla volta) e bollili per 30-45 secondi, girandoli a metà cottura.
- Rivesti un'altra teglia con carta forno e spolverala con farina di mais. Usa una schiumarola per rimuovere i bagels dall'acqua e lascia scolare l'acqua in eccesso. Posiziona i bagels scolati sulla teglia sopra la farina di mais.
- Prepara l'uovo sbattuto con 15 ml di acqua. Spennella i bagels bolliti con l'uovo, aggiungi semi di sesamo o girasole a piacere e cuoci in forno a 200°C per 20 minuti, fino a doratura.

Buona preparazione!



Delizia al limone

di **Giuseppe Cristofaro**



quantità per circa 10-12 porzioni

pan di Spagna gluten free

300 g	Farina Fioreglut Dolci
240 g	Zucchero
8	Uova
q.b.	Buccia di limone
q.b.	Sale

bagna al limoncello

70 ml	Acqua
70 g	Zucchero
140 ml	Limoncello
q.b.	Scorza di limone grattugiata

 **Fioreglut**



Delizia al limone gluten free di Giuseppe Cristofaro

crema al limone

70 g	Tuorlo d'uovo (circa 4 tuorli)
70 g	Zucchero
70 ml	Succo di limone della Costa d'Amalfi
70 g	Burro
1	Bacca di vaniglia

crema pasticcera

500 ml	Latte
150 g	Tuorlo d'uovo
70 g	Amido
150 g	Zucchero
q.b.	Buccia di limone
	Semi di vaniglia (da una bacca)

crema da farcitura

400 g	Crema pasticcera
250 g	Crema al limone
300 g	Panna montata
q.b.	Limoncello

glassatura

400 g	Crema pasticcera
400 g	Crema al limone
q.b.	Bagna al limoncello
q.b.	Latte freddo



Delizia al limone gluten free di Giuseppe Cristofaro

procedimento Pan di Spagna gluten free

- Monta gli albumi e aggiungi lo zucchero in tre **volte distinte**. Quando il composto sarà cremoso, unisci **un tuorlo alla volta**.
- A mano, incorpora il **FioreGlut**, la scorza di limone grattugiata e la vaniglia.
- Trasferisci il composto negli stampi in silicone, lasciando 1 cm dal bordo.
- Cuoci in forno statico a **170°C per 15 minuti**. Fai raffreddare le cupolette negli stampi.

procedimento per la bagna al limoncello

- Unisci l'acqua, lo zucchero e la scorza di limone grattugiata. Porta a bollire e **cuoci per un minuto**.
- Spegni, fai **raffreddare** e versa il limoncello.

procedimento per la crema al limone

- Taglia i **limoni** a metà e spremili per ottenere il succo. Trasferisci sia il succo che la scorza in un pentolino e scaldalo **fino a sfiorare il bollire**.
- Nel frattempo, poni i **tuorli** in una ciotola insieme allo **zucchero e alla bacca di vaniglia**.
- Mescola subito con una frusta e, non appena il succo inizierà a **bollire**, versalo nel composto di tuorli e zucchero. Mescola e trasferisci nuovamente nel pentolino.
- Cuoci fino a raggiungere la temperatura di **80°C**, continuando a mescolare lentamente con una spatola.
- A questo punto, trasferisci la crema in una ciotola per evitare che continui a cuocere ed elimina la buccia del limone.
- Non appena la crema avrà raggiunto la temperatura di **40°C**, aggiungi il **burro cremoso** e frulla il tutto con un minipimer fino a ottenere una consistenza **liscia**.
- Copri con pellicola per alimenti e riponi in **frigorifero**.



Delizia al limone gluten free di Giuseppe Cristofaro

procedimento per la crema pasticcera

- Porta a bollire il **latte** con la **panna**, aggiungendo i **semi di vaniglia** e la **scorza di limone**.
- In una ciotola, unisci i **tuorli**, l'**amido** e lo **zucchero**. Versa il **latte** e la **panna bollenti** sui tuorli e mescola.
- Metti tutto sul fuoco e fai addensare la crema.
- Copri con pellicola a contatto e falla **raffreddare**.

procedimento per la crema da farcitura

- Monta la **panna** che hai lasciato in infusione in frigorifero, eliminando prima la scorza di limone.
- Trasferisci **430 g di crema pasticcera** in una ciotola e aggiungi il **limoncello**. Mescola con una frusta.
- Incorpora anche **280 g di crema al limone**, mescolando ancora con la frusta.
- Aggiungi **300 g di panna al limone montata** e mescola fino a ottenere una crema liscia e uniforme.
- Trasferisci la crema in una sacca da pasticciere dotata di bocchetta liscia.

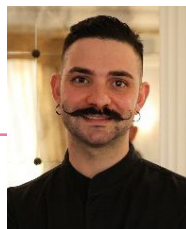
procedimento per la glassatura

- Riprendi l'avanzo di farcitura e aggiungi **300 g di panna montata**. Mescola il tutto.
- Aggiungi il **latte ben freddo** poco per volta, mescolando fino a ottenere una consistenza fluida e liscia. Regolati sulla consistenza della crema per capire quanto latte aggiungere.
- Tuffa ciascuna cupoletta all'interno della crema, eliminando l'eccesso, e trasferiscile man mano su un piatto.

Buona preparazione!



Crostata alla frutta



di **Giuseppe Cristofaro**

quantità per una crostata di 24-26 cm di diametro

pasta frolla senza glutine

500 g	Farina Fioreglut Dolci
200 g	Zucchero a velo
65 g	Tuorlo d'uovo (circa 3-4)
5 g	Lievito
q.b.	Aromi: vaniglia, scorza di arancia

crema Chantilly

250 g	Crema pasticcera
80 g	Panna montata

assemblaggio della crostata

Pasta frolla cotta e raffreddata
Crema Chantilly
Frutta fresca (fragole, kiwi, mirtilli, uva, ecc. a piacere)
Gelatina per dolci (opzionale, per lucidare la frutta)

 **Fioreglut**



Crostata alla frutta gluten free di Giuseppe Cristofaro

procedimento per la pasta frolla gluten free

- Sabbia la **farina con il burro**, mescolandoli fino a ottenere una consistenza simile alla sabbia.
- Aggiungi successivamente lo **zucchero a velo**, **gli aromi** (vaniglia e scorza di arancia), il **lievito e i tuorli**.
- Lavora l'impasto per **5 minuti**, finché non diventa omogeneo.
- Lascia riposare l'impasto in **frigorifero** per un giorno.
- Prima di stendere la frolla, lavora l'impasto per renderlo **morbido e malleabile**.
- Stendi la frolla in un anello o in uno stampo per crostate.
- Inforna a **170°C per 20 minuti**, finché la base non è dorata.

procedimento per la crema Chantilly

- Prepara la **crema pasticcera** e falla raffreddare.
- Monta la panna fino a ottenere una consistenza ferma.
- Unisci delicatamente la panna montata alla crema pasticcera, **mescolando dal basso verso l'alto** per evitare di smontare la panna.

procedimento per l'assemblaggio della crostata

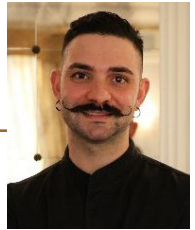
- Una volta che la base di pasta frolla si è **raffreddata**, spalma un abbondante strato di crema Chantilly sulla superficie.
- Disponi la **frutta fresca** a piacere sopra la crema, creando un motivo decorativo.
- Se desideri, puoi spennellare la frutta con della **gelatina per dolci** per renderla lucida e più appetitosa.
- Riponi la crostata **in frigorifero per almeno un'ora** prima di servirla, in modo che la crema si rassodi.

Buona preparazione!



Zeppole

di **Giuseppe Cristofaro**



quantità per circa 30 zeppole,
a seconda della dimensione

500 g	Farina Fioreglut Pane e Pizza
250 g	Burro
15 g	Sale
870 ml	Acqua
1kg	Uova

 *Fioreglut*



Zeppole di Giuseppe Cristofaro

procedimento

- Porta a **bollore** l'acqua con **il burro e il sale**. Una volta raggiunto il bollore, aggiungi la **farina** e cuoci fino a quando il composto risulterà asciutto e si **staccherà** dal tegame.
- Versa il composto in una **planetaria** e mescola con il gancio a foglia. Aggiungi **lentamente le uova** una per volta, continuando a mescolare, fino a ottenere un composto liscio e omogeneo.
- Con una sac à poche, distribuisce il composto su teglie rivestite di carta forno.
- Inforna a **170°C per 20-25 minuti**, finché i bignè non saranno dorati e ben cotti.

guarnizione

Dopo aver sfornato le zeppole, puoi **guarnirle a piacere** con la tua crema preferita. Hai già a disposizione diverse ricette di creme, come **la crema pasticcera o la crema chantilly** indicate nelle ricette precedenti.

Che tu scelga una farcitura classica o una variante al cioccolato, le zeppole si prestano a infinite possibilità di gusto, permettendoti di personalizzarle secondo le tue preferenze.

Buona preparazione!



Profitteroles

di **Giuseppe Cristofaro**



per i bignè

Vedi ricetta delle **Zeppole/Bignè senza glutine** (già fornita).


per la crema al cioccolato

300 g		Crema pasticcera
150 g		Cioccolato fondente
300 g		Sciroppo di zucchero

per lo sciroppo di zucchero

300 ml		Acqua
120 g		Zucchero

 *Fioreglut*



Profiteroles di Giuseppe Cristofaro

procedimento

- Porta a **bollore** l'**acqua** con lo **zucchero**. Lascia **raffreddare** e riposa lo sciroppo **per qualche ora in frigorifero**.
- Sciogli il cioccolato fondente a **30°C**.
- Versa la **crema pasticcera** (anch'essa a **30°C**) e mescola finché il composto diventa liscio e omogeneo.
- Aggiungi lo sciroppo gradualmente fino a ottenere la consistenza desiderata.
- Fai **riposare** la crema al cioccolato in frigorifero per **un'ora** prima di utilizzarla.

Buona preparazione!