

Tigelle senza glutine



Ingredienti:

500 g Farina senza glutine

(250 gr)

350 ml Acqua

(175 ml)

15 g Lievito di birra fresco

(8 gr)

20 g Olio extravergine d'oliva

(10 gr Evo)

2 cucchiaini Sale

(1 cucchiaino di sale)

Preparazione

Versate la farina nella ciotola della planetaria. Aggiungete il lievito sciolto in un pochino di acqua prelevata dal totale e iniziate a impastare. Versate l'olio e il resto dell'acqua sempre continuando a lavorare l'impasto. Per ultimo aggiungete il sale e proseguite ad impastare per alcuni minuti.

Trasferite l'impasto in una ciotola, leggermente unta d'olio, aiutandovi con una spatola. Coprite con la pellicola trasparente e lasciate lievitare fino al raddoppio. Ci vorranno circa due-tre ore. Passato il tempo della lievitazione trasferite l'impasto sul tagliere di legno infarinato e stendetelo con le mani o con l'aiuto del mattarello.

Coppate le tigelle e trasferitele su un vassoio. Lasciate lievitare mezz'ora e procedete alla cottura nell'apposita piastra oppure in padella a fuoco bassissimo. Farcite a piacere.