

Focaccia soffice

senza glutine



Ingredienti

10 gr lievito di birra fresco

350 gr acqua (tiepida)

400 gr mix farina per pane senza glutine

10 g sale

15 g olio extravergine d'oliva

Procedimento

In una terrina far sciogliere il lievito con un po' d'acqua. Versare la farina e aggiungere la restante acqua e mescolare energicamente con un cucchiaio. Aggiungere il sale e l'olio e continuare ad impastare fino ad ottenere un impasto appiccicoso. A questo punto l'impasto è pronto per la lievitazione. Coprire con la pellicola e lasciar lievitare nel forno spento per 1 ora e 30 minuti. Nel frattempo lavare e tagliare a metà i pomodorini e condirli con olio, sale e origano. Trascorso il tempo di lievitazione, ungere bene una teglia rettangolare da 24x32 cm e stendere all'interno l'impasto con le mani. Coprire e lasciar lievitare per altri 30 minuti. Dopodiché, aggiungere sopra la focaccia i pomodori schiacciandoli un po' con le mani, e la cipolla tagliata a fettine. Fare una leggera pressione e condire ancora con olio, sale e origano. Cuocete in forno statico per 40 minuti a 200 gradi.

Ricetta originale di Mary di Gioia