

Calzoni al forno senza glutine



Ingredienti

430 gr acqua

500 gr mix di farina senza glutine #

Lievito secco 9 gr #

Olio extravergine 30 gr

10 gr sale

Mezzo cucchiaino zucchero

Provola

Prosciutto cotto

Passata di pomodoro

Basilico

Procedimento

Una volta impastato (per circa 10 minuti) a mano o in planetaria, lascia lievitare l'impasto per 45 minuti in teglia oleata e coperto. Aiutandoti con la farina di riso, dividi poi l'impasto in otto o nove palline. Stendi ogni pallina con il matterello possibilmente abbastanza finemente. Una volta farcito chiude bene sui bordi e cuoci con abbondante olio sopra e sotto in forno statico a 220° per circa 20/25 minuti.