

Mini focacce senza glutine



Ingredienti (8–10 focaccine)

250 gr farina senza glutine per pane/pizza #

180 ml acqua tiepida

5 gr lievito di birra secco (oppure 12 g fresco)

1 cucchiaio olio evo

1 cucchiaino sale

1/2 cucchiaino zucchero

Rosmarino q.b.

Sale grosso q.b.

Procedimento

In una ciotola mescola farina, lievito e zucchero. Aggiungi l'acqua poco per volta, poi olio e sale. Lavora l'impasto con un cucchiaio: deve essere morbido e appiccicoso (è normale nelle versioni

senza glutine). Copri e lascia riposare 1 ora, finché raddoppia. Ungi le mani e preleva piccole quantità d'impasto. Forma delle palline e schiacciale leggermente su una teglia unta o rivestita di carta forno. Versa qualche goccia d'olio, aggiungi rosmarino e un pizzico di sale grosso. Cuoci in forno a 200°C per 15–18 minuti, finché diventano dorate sotto e morbide sopra.

Consigli: *Per farle ancora più soffici, spruzza un goccio d'acqua sulle focaccine prima di infornarle.*

Ricetta originale di Chef Simone Buzzi