

Pane palloncino 2

Senza glutine



Ingredienti

400 gr mix farine senza glutine #

200 ml acqua tiepida

200 ml latte tiepido (vegetale o senza lattosio)

7gr lievito secco (o 21gr lievito fresco) #

2 cucchiaini di sale

3 cucchiari di olio

2 cucchiaini di zucchero

Procedimento

In una ciotola sciogliete il lievito con acqua tiepida e lo zucchero. A parte mescolate il latte tiepido, l'olio e il mix di farine. Incorporate ora il lievito precedentemente sciolto e mescolate il tutto fino ad ottenere un impasto omogeneo e appiccaticcio. Versateci sopra un filo d'olio e lasciate lievitare coperto di pellicola per un'ora. Trascorso il tempo lavorate l'impasto aiutandovi con un po' di farina e fate delle palline tutte della stessa misura. Lasciatele lievitare ancora per una quindicina di minuti. Stendetele con il matterello fino allo spessore di circa 5 millimetri o poco più. e mettetele a cuocere sulla padella antiaderente per 15 minuti per parte (regolatevi voi in base al risultato) Una volta cotte si saranno gonfiate. Tagliatele a metà e apritele al centro. Farcite a piacere.

Prima Lievitazione: 1 h

Seconda Lievitazione: 15 min

Cottura: girare in padella ogni 15 secondi

Ricetta dal web