

Focaccia con patate lesse nell'impasto

Senza glutine



Ingredienti

300 gr farina per pane senza glutine #

100 gr patate lesse

260 gr acqua (tiepida)

5 gr lievito di birra disidratato #

5 gr sale

10 gr olio extravergine d'oliva

Inoltre

1 grappolo pomodorini ciliegino

50 gr olive taggiasche (denocciolate)

sale e origano

olio extravergine d'oliva

Procedimento

In una terrina grande far sciogliere il lievito con un goccio d'acqua tiepida. Aggiungere le farine e al centro le patate lesse passate nello schiacciapatate. Versare l'altra acqua tiepida e mescolare con il cucchiaio. Incorporare anche il sale e l'olio e continuare a impastare fino a quando l'impasto non si stacca dalle pareti e si crea una palla omogenea. Coprire con la pellicola e lasciar lievitare fino al raddoppio. Nel frattempo lavare e tagliare metà i pomodorini e condire con olio, origano e sale. Trascorse 3 ore, ungere con un filo d'olio una teglia rotonda da 26 cm e versare l'impasto all'interno. Stendere l'impasto con le mani e con i polpastrelli praticare delle fossette. Aggiungere sopra i pomodorini e le olive, condire con un filo d'olio, sale e origano. Dopodiché, accendere il forno a 200° e non appena arriva infornare la Focaccia. Cuocere per 25/30 minuti. Sfornare quando risulterà colorita sopra e sotto, e lasciar raffreddare.

Ricetta originale di Mary zero glutine