

Focaccia all'olio farcita

Senza glutine



Ingredienti

400 gr farina per pane senza glutine #

5 g lievito di birra secco (oppure 8 g lievito fresco)

400 gr latte senza lattosio

50 gr olio extravergine d'oliva

7 gr sale

3 cucchiai farina per pane senza glutine (colmi) #

Procedimento

In una terrina versare la farina e al centro il lievito e il latte tiepido. Impastare energicamente con un cucchiaino. Infine aggiungete l'olio, il sale e 3 cucchiaini di farina e impastare sempre con il cucchiaino.

Nota bene: I 3 cucchiaini di farina bisogna aggiungerli SOLO se l'impasto risulta troppo liquido come una pastella.

Rivestire con carta da forno una teglia da 26x32, e spennellare d'olio. Versare l'impasto all'interno e livellarlo con una spatola. Coprire con la pellicola e far lievitare per circa 3 ore. Dopodiché, condire la focaccia con un pizzico di sale, olio e pepe. Cuocere in forno caldo a 200° per 20/25 minuti. Non appena sarà colorita sopra e sotto, sfornate e lasciate raffreddare la focaccia prima di tagliarla. Farcite a piacere.

Ricetta originale di Mary zero glutine