

Lingue di pizza

Senza glutine



Ingredienti

300 gr di Mix Pizza e Focaccia senza glutine #

240 ml di acqua

15 gr di olio evo

10 gr di sale

1 bustina di lievito istantaneo torte salate

Pomodorini q.b.

Origano q.b.

Olio evo q.b.

Procedimento

In una ciotola unite farina e lievito. Aggiungete l'acqua, l'olio ed in ultimo il sale. Lavorate velocemente finché l'impasto non risulterà liscio e morbido (se serve aggiungete un altro goccio d'acqua, ma non troppa perché il risultato deve essere super croccante). Fate riposare coperto per una decina di minuti. Riprendete l'impasto, sporzionatelo, stendetelo per dare la classica forma allungata. Disponete ogni lingua nella teglia leggermente oliata, farcite con abbondante pomodoro, origano a piacere e un filo d'olio. In forno a 230° per 15 minuti circa.

Ricetta dal web