

# Pane in padella senza lievitazione

Senza glutine



## Ingredienti

*500 gr mix farina senza glutine #*

*275 gr acqua*

*20 gr olio extravergine d'oliva*

*15 gr lievito istantaneo per preparazioni salate*

*10 gr Sale fino*

## Per cuocere

*80 gr olio extravergine d'oliva*

## **Procedimento**

*Amalgamate tutti gli ingredienti fino ad ottenere un impasto abbastanza liscio e compatto. Tagliatelo a palline tutte uguali e lasciatelo riposare per una mezzoretta coperto con un canovaccio. In una padella riscaldate l'olio EVO e dopo aver steso tutte le palline di impasto a forma circolare cuocetele nell'olio bollente fino a dorature in entrambe le parti avendo l'accortezza di coprire ogni volta con un coperchio. Servite calde o tiepide magari con un po' di rosmarino a dare sapore.*

## **Ricetta dal web**