

# Parmigianini senza glutine



## Ingredienti

*500 gr farina senza glutine #*

*300 gr latte senza lattosio*

*50 gr olio di semi*

*80 gr parmigiano grattugiato*

*1 uovo*

*30 gr burro senza lattosio*

*1 cucchiaino di sale*

*1 cucchiaino di zucchero*

*10 gr lievito di birra fresco*

*1 tuorlo per spennellare*

## **Procedimento**

*Mettete tutti gli ingredienti nella planetaria (oppure in una boule per impastare a mano) a partire dalla farina, e a seguire gli altri. Sciogliete il lievito di birra con un po' di acqua tiepida e lo zucchero. Incorporate il tutto. Aggiungete l'uovo ed il sale. Infine mescolate tutto fino ad ottenere un impasto omogeneo e un po' appiccaticcio. Fatene delle palline (ungetevi le mani con un filo d'olio) e mettetele sulla teglia da forno distanziate tra di loro tre/quattro cm. Lasciatele lievitare per un paio d'ore coperte con pellicola. Spennellatele con il tuorlo d'uovo sbattuto insieme ad un goccio di latte e mettete in forno a cuocere a 180 gr per una ventina di minuti. Regolatevi in base alle caratteristiche del vostro forno.*

## **Ricetta dal web**