

Focaccine di pane in padella

Senza glutine



Ingredienti

250 gr farina per pane senza glutine #

220 gr acqua tiepida

4 gr lievito di birra disidratato (oppure 8 g lievito fresco #)

5 gr sale

10 gr olio extravergine d'oliva

Procedimento

In una terrina versate un po' d'acqua tiepida e il lievito. Mescolate con un cucchiaio e, dopo qualche istante aggiungete la farina e la restante acqua e impastate con il cucchiaio. Poi incorporate anche il sale e l'olio e impastate fino ad ottenere un panetto omogeneo. Trasferite l'impasto nella ciotola unta d'olio, coprite con la pellicola e lasciate lievitare fino al raddoppio di volume (circa 1 ora e 30). Trascorso il tempo di lievitazione, capovolgete l'impasto sulla spianatoia

leggermente infarinata e dividetelo in 4 pezzi. Appiattite i pezzi di pasta con le mani fino ad ottenere uno spessore di 1 cm. Scaldate una padella antiaderente sul fuoco medio. Ungete con un filo d'olio e adagiate una focaccina alla volta nella padella, coprire con il coperchio, abbassate la fiamma e fate cuocere da entrambi i lati per circa 2/3 minuti. Rigirare le focaccine di pane con delicatezza.

Ricetta originale di Mary zero glutine