

Pizzette alle patate

Senza glutine



Ingredienti

250 g mix farina per pizza senza glutine #

225 ml acqua

5 g lievito di birra fresco

1 cucchiaio olio

1 cucchiaino sale

1 patata media

Procedimento

In una ciotola unite il mix senza glutine, il lievito sbriciolato e l'acqua. Mescolate con una spatola oppure con uno sbattitore elettrico munito di ganci fino ad ottenere un impasto morbido e appiccicoso. Aggiungete olio e sale e continuate a mescolare energicamente: all'inizio sembrerà che l'olio non venga assorbito ma fidatevi, succederà. Coprite e lasciate riposare circa 10 minuti. Nel frattempo sbucciate la patata e tagliatela a fettine sottilissime. Lavatele in acqua fredda cambiandola un paio di volte, poi scolatatele e asciugatele molto bene. Infarinate il piano con farina di riso e fumetto di mais (oppure solo una delle due farine) e rovesciate sopra l'impasto. Infarinate leggermente anche la superficie e dividete in pezzi uguali. Formate le pizzette stendendole delicatamente con le mani, girandole più volte. Sistematele su una teglia con carta forno e lasciate lievitare 1 ora e mezza / 2 ore in un posto caldo, lontano da correnti d'aria. Preriscaldare il forno statico a 200°C. Condite le pizzette con olio abbondante, uno strato di patate e rosmarino fresco (o le erbe aromatiche che preferite). Completate con un altro giro d'olio. Cuocete per circa 20 minuti, regolatevi sempre in base al vostro forno. Se non cuoce in modo uniforme, fate la prima parte di cottura nel ripiano medio-basso e terminate in alto per dorare bene la superficie. Lasciate intiepidire e servitele.

Ricetta originale di “Celiachianca”