

Focaccine morbide al pomodoro

Senza glutine



Ingredienti

300 gr Farina per pane senza glutine #

260 ml Acqua (tiepida)

7 gr Lievito di birra fresco (oppure mezza bustina di lievito secco)

2 cucchiari Olio extravergine d'oliva

1 cucchiaino Sale

Inoltre

q.b. Olive

1 grappolo pomodori Piccadilly (o ciliegini)

1 Mozzarella

Sale

Origano

Olio extravergine d'oliva

Preparazione

Fate sciogliere in una ciotola il lievito con un po' d'acqua tiepida, mescolando con un cucchiaino. Aggiungete la farina e impastate, incorporate un po' per volta la restante acqua. Infine aggiungete il sale e l'olio e continuate a impastare fino ad ottenere un panetto appiccicoso e omogeneo. Coprite con la pellicola e lasciate lievitare per 2 ore. Trascorso il tempo di lievitazione trasferite l'impasto sulla spianatoia leggermente infarinata, allungatelo leggermente e dividetelo in 8 parti. Schiacciate leggermente ogni pezzo di pasta, fate delle pieghe portando l'estremità verso il centro e formare dei panini rotondi. Sistemate le palline su una teglia foderata con carta da forno e spennellate la superficie con l'olio. Coprite e lasciate lievitare per 30 minuti. Con il fondo di un bicchiere premete al centro ogni pallina così da dare la classica forma della pizza. Farcite al centro con fettine di mozzarella, pomodorini, olive tagliate a rondelle e condite con sale, olio e origano. Cuocete le focaccine morbide al pomodoro in forno preriscaldato ventilato, a 200° per 20 minuti. Sfornate quando sono colorite e servite tiepide.

Ricetta originale di Mary zero glutine