

# Pucce senza glutine



## Ingredienti

*10 gr lievito di birra secco (oppure 15 g lievito di birra fresco)*

*460 gr acqua (tiepida)*

*380 gr farina per pane e pizza senza glutine Farmo #*

*120 gr farina mix per pane e pizza #*

*15 gr olio extravergine d'oliva*

*9 gr sale*

## **Procedimento**

*Sciogliete il lievito in una ciotola grande con un po' d'acqua. Aggiungete le due farine e la restante acqua. Mescolate con il cucchiaino energicamente. Aggiungete il sale e l'olio e continuate a impastare fino a ottenere un impasto omogeneo e appiccicoso. Coprite con la pellicola e lasciate lievitare per 1 ora/2 ore. Trascorso il tempo di lievitazione trasferite l'impasto sulla spianatoia infarinata con farina di riso. Date delle pieghe di rinforzo e formate una palla. Dividetela in 8 parti uguali. Formate con ogni pezzo d'impasto un panino rotondo e sistemati su una teglia foderata con carta da forno e unta d'olio. Coprite i panini con un canovaccio e lasciarli lievitare per 20 minuti. Se occorre dividete i panini con dei bastoncini di carta da forno. Spruzzate d'olio e spolverate con pochissima farina di riso. Cuocete le pucce per 20/25 minuti a 220° in forno caldo con all'interno una ciotola d'acqua. Devono colorire. Sfornare e lasciarle intiepidire prima di assaggiarle.*

## **Ricetta originale di Mary zero glutine**