

Focaccine allo yogurt in padella

Senza glutine



Ingredienti

260 gr di farina senza glutine #

170 gr di yogurt greco bianco

8 gr di lievito istantaneo per torte salate

1 cucchiaio di olio extravergine d'oliva

1 cucchiaino di sale

Per farcirle

Stracchino o crescenza

Prosciutto cotto

Rucola

Pomodorini

Procedimento

Mescolate la farina, il lievito e il sale. Aggiungete yogurt e olio, poi impastate fino a ottenere un panetto liscio. Dividetelo in 6 palline e stendetele a circa mezzo centimetro di spessore. Cuocete in una padella antiaderente ben calda per 3-4 minuti per lato. Farcite ancora calde con gli ingredienti che preferite.

Trucco: *spennellate le focaccine con olio, origano e un pizzico di sale appena cotte. Sembreranno uscite dal forno!*

Ricetta originale di Simone Buzzi