

Panuozzi siciliani

senza glutine



Ingredienti

600 gr Mix per Pane senza glutine #

470-480 gr acqua a 28°C

12 gr lievito di birra fresco

24 gr olio extravergine d'oliva

11 gr sale

6 gr zucchero di canna

Procedimento

Versate l'acqua nella ciotola e sciogliete completamente il sale. Aggiungete circa metà della miscela e iniziate a impastare. Unite il lievito di birra sbriciolato e lo zucchero. Versate la restante miscela e continuate a impastare. Aggiungete l'olio extravergine d'oliva per ultimo e lavorate l'impasto fino a ottenere una massa liscia, morbida e omogenea. Coprite l'impasto e lasciate lievitare per 2 ore. Dividete l'impasto in 4 pezzi da circa 285 gr. Formate i panuozzi, sistemateli su

una teglia rivestita con carta forno e lasciateli lievitare ancora 1 ora. Cuocete in forno statico preriscaldato a 250° per 18-20 minuti, fino a quando i panuozzi saranno ben gonfi e leggermente dorati. Una volta sfornati, lasciali intiepidire qualche minuto, incideteli lateralmente e farciteli con gli ingredienti che preferite.

Ricetta dal web