

Caramelle di pizza fritta

Senza glutine



Ingredienti per 3 panetti

360 gr farina mix per pane senza glutine #

240 ml acqua

8 gr sale

5 gr lievito di birra fresco

Procedimento

In una ciotola inseriamo la farina, il lievito, l'acqua poco alla volta e impastiamo. Per ultimo aggiungiamo il sale e quando l'impasto sarà incordato facciamo qualche piega di rinforzo e facciamo lievitare finché non avrà triplicato di volume (3 ore circa). Successivamente formiamo 3 panetti da 200 gr e facciamoli lievitare coperti per 3 ore. Stendiamoli sulla farina di riso o mais, eliminiamo la farina in eccesso e ricaviamo dei rettangolini. Friggiamo in olio di semi fino a doratura, un pizzico di sale e... vi suggerisco di servirli con pomodorini, bufala, basilico fresco e un po' di pepe.

Ricetta dal web