

Focaccia al formaggio di Recco

Senza glutine



Ingredienti

400 gr di farina Mix per pane senza glutine #

290 ml di acqua

20 ml di olio extravergine d'oliva

1 cucchiaino di sale

300 gr di crescenza (anche senza lattosio)

Olio per il fondo della teglia e olio unito ad un goccio d'acqua per spennellare la superficie.

Farina di riso per la spianatoia

Procedimento

Impastate tutti gli ingredienti prima su una ciotola e poi sulla spianatoia senza farina, poi procedete dividendo l'impasto in due: una parte leggermente più grande per il fondo e una più piccola per la sfoglia superiore. Stendete poco a poco con delicatezza, cercate di ricavare la sfoglia più sottile che potete, controllando ogni tanto che la sfoglia si stacchi bene dalla spianatoia, e nel caso, sollevandola leggermente e aggiungendo un pizzico di farina sotto. Inumidite leggermente i bordi con acqua prima di sigillarli per farli aderire meglio. Stendete la sfoglia più grande sulla teglia unta di olio d'oliva e mettete dei ciuffetti di crescita in modo uniforme su tutta la superficie. Coprite con l'altra sfoglia cercando di far aderire le sfoglie nelle parti senza crescita. Poi aprite con le mani la sfoglia in corrispondenza delle protuberanze di crescita. Spennellate di olio la superficie e spolverate di rosmarino tritato. Mettete in forno statico a 220 gradi per 13/15 minuti

Ricetta dal web