

Ciabattine super soffici

Senza glutine



Ingredienti

500 gr di farina per pane senza glutine #

400 ml di acqua a temperatura ambiente

5 gr di lievito di birra secco #

10 gr di sale fino

30 ml di olio extravergine d'oliva

Procedimento

In una ciotola capiente versate l'acqua a temperatura ambiente, aggiungete il lievito di birra secco e l'olio extravergine d'oliva, poi mescolate con una frusta. Aggiungete la farina per pane senza glutine e, solo per ultimo, il sale fino. Impastate bene a mano fino a ottenere un composto omogeneo, morbido e leggermente appiccicoso. Coprite la ciotola con la pellicola trasparente e lasciate lievitare fino al raddoppio del volume. Spolverate la spianatoia con farina senza glutine e ribaltate delicatamente l'impasto lievitato. Infarinare anche la superficie del panetto e allargatelo

delicatamente con le mani, mi raccomando senza schiacciarlo per non sgonfiare le bolle d'aria! Con un tarocco o un coltello, tagliate l'impasto in 8 ciabattine. Disponete le ciabattine su una teglia rivestita con carta da forno, copritele con un canovaccio pulito e lasciatele riposare per circa 30 minuti. Nel frattempo accendete il forno a 200°C e posizionate un pentolino d'acqua nella parte bassa del forno per creare la giusta umidità. Infornate le ciabattine e cuocetele per circa 30 minuti, finché non risulteranno ben dorate.

Il mio consiglio in più:

Per lavorare questo impasto idratato e ottenere una lievitazione ancora più soffice senza fatica, io mi trovo benissimo ad usare l'impastatrice! Se non ce l'hai non preoccuparti: come ti mostro nel Reel, puoi farlo tranquillamente a mano in ciotola, ci vorrà solo un pizzico di pazienza in più!

Ricetta dal web