

Crostata salata

Senza glutine



Ingredienti

200 gr farina senza glutine per panificati #

3 uova

16 gr lievito istantaneo senza glutine per torte salate #

150 ml latte senza lattosio

80 ml olio di semi di girasole

3 gr sale

burro morbido, q.b. per lo stampo senza lattosio

Procedimento

Rompete 3 uova in una ciotola, unite 3gr di sale e montate con le fruste elettriche. Quando la massa comincia a gonfiarsi, aggiungete a filo 150 ml latte e poi 80 ml di olio di semi di girasole, sempre montando. Setacciate in un'altra ciotola 200gr di farina con 16 gr di lievito istantaneo senza glutine per torte salate. Unite a due o tre cucchiainate alla volta farina e lievito al composto di uova, continuando a montare fino ad ottenere un composto liscio e senza grumi. Accendete il forno in modalità statica a 180°. Spennellate con burro morbido il fondo di uno stampo furbo (quello con lo scalino) e versate il composto, livellandolo con delicatezza. Infornate a 180° per 20-25 minuti, sfornate e ribaltate subito la crostata salata su un piatto da portata, per evitare che raffreddandosi si attacchi allo stampo. Lasciate raffreddare e farcite a piacere la crostata salata: noi abbiamo optato per uno strato di formaggio spalmabile, rucola, bresaola e qualche fettina sottilissima di limone.

Ricetta originale di @paneamoreceliachia