

Focaccia ripiena con prosciutto cotto, pomodoro e mozzarella

Senza glutine



Ingredienti

300 gr farina senza glutine per pane #

240 ml Acqua (tiepida)

8 gr Lievito di birra fresco

1 cucchiaino Sale

1 cucchiaio Olio extravergine d'oliva

100 gr Prosciutto cotto

150 gr Mozzarella senza lattosio

3 cucchiaini Passata di pomodoro

Rosmarino

Sale e pepe

Preparazione

In una terrina fate sciogliere il lievito con un po' d'acqua. Unite la farina e iniziate a impastare con il cucchiaino aggiungendo altra acqua. Aggiungete l'olio e il sale e continuate a impastare fino ad ottenere un impasto omogeneo e appiccicoso. Lasciate lievitare, coperto con la pellicola, fino al raddoppio (circa un'ora e mezza) Trascorso il tempo di lievitazione, versare l'impasto sulla spianatoia leggermente infarinata con la farina di mais e riso e sgonfiarlo leggermente. Fare delle pieghe di rinforzo portando le estremità verso il centro e dividere l'impasto in due parti. Con l'aiuto di un po' di farina di riso e mais stendere una parte d'impasto con il matterello, cercando di ottenere una sfoglia rotonda e sottile. Sistemare la base ottenuta in una tortiera da focaccia rotonda, del diametro di 24 cm, unta d'olio. Condire il fondo della focaccia con la passata di pomodoro, sale e origano. Farcire con due fette di prosciutto cotto, mozzarella e sopra ancora due fette di prosciutto cotto. Stendere con il matterello anche l'altra metà d'impasto e sistemare la sfoglia sul condimento. Richiudere bene i bordi e spennellare la parte superiore con un filo d'olio, rosmarino e il pepe. Coprire con la pellicola e lasciar riposare per 30 minuti. Dopo 30 minuti accendere il forno a 200° e non appena arriva a temperatura infornare la Focaccia ripiena e far cuocere per 30/40 minuti. Sforare quando sarà ben colorita sopra e sotto e lasciar raffreddare.

Ricetta originale di Mary zero glutine