

Puccette con le olive

Senza glutine



Ingredienti

350 gr di farina per pane e pizza senza glutine #

300 ml di acqua a temperatura ambiente

3 cucchiaini di olio extravergine d'oliva

7 gr di lievito di birra fresco

5 gr di sale fino

100 gr di olive nere

Procedimento

Mettete la farina nella ciotola, fate la classica fontana al centro e versate l'acqua. Sciogliete il lievito di birra fresco direttamente nell'acqua e iniziate a impastare. Aggiungete l'olio extravergine d'oliva, il sale e infine le olive. Continuate a impastare finché non ottenete un bel panetto omogeneo. Coprite la ciotola e lasciate lievitare l'impasto per 2 ore. Riprendete l'impasto, formate

le palline delle vostre puccette e lasciatele riposare nella teglia ancora mezz'ora. Infornate a 180°C per 30-35 minuti finché non sono ben dorate!

Il mio consiglio: *L'impasto senza glutine è un po' appiccicoso, ed è normale che sia così! Ungete leggermente le mani con l'olio prima di formare le palline: vedrete che le modellerete in un secondo senza far attaccare nulla!*

Ricetta dal web