

Focaccia in padella cotto e formaggio

Senza glutine



Ingredienti

Per l'impasto

300 gr di farina per pane senza glutine #

50 gr farina di riso #

50 gr amido di mais #

1 bustina di lievito istantaneo per torte salate #

250 ml di acqua

25 gr di olio d'oliva

1 cucchiaino di sale fino

Per il ripieno

200 gr di prosciutto cotto a fette

200 gr di scamorza affumicata a fette senza lattosio

Procedimento

Versate la farina in una ciotola, aggiungete il lievito istantaneo e mescolate un attimo con le mani. In un'altra ciotola unite l'acqua, l'olio di oliva e il sale, poi date una mescolata veloce per far sciogliere bene il sale. A questo punto iniziate ad aggiungere la farina ai liquidi un po' per volta, lavorando l'impasto con le mani, o aiutandovi con una forchetta. Non appena comincia a compattarsi, trasferitevi sul piano di lavoro leggermente infarinato e lavoratelo giusto per un paio di minuti, finché non diventa bello liscio, morbido e omogeneo. Formate una palla e fatelo riposare per 10-15 minuti coperto con la ciotola a campana, per non farlo seccare. Nel frattempo riprendete l'impasto e dividetelo in due parti uguali. Stendete la prima metà con il mattarello direttamente su un foglio di carta forno infarinato, formando un disco di circa 30cm di diametro e alto 2-3 millimetri. Fate la stessa identica cosa con il secondo pezzo di impasto. Adesso passate alla farcitura: prendete la scamorza a fette e il prosciutto cotto. Sistemate sul primo disco uno strato di formaggio, coprite con le fette di prosciutto e completate con un altro strato di scamorza. Aiutandovi con la carta forno, adagiate il secondo disco di impasto sopra al ripieno e staccate la carta con delicatezza. Sigillate bene i bordi schiacciando con le dita e ripieghiamoli leggermente verso l'interno, in modo da non far uscire il ripieno durante la cottura. Scaldate sul fuoco una padella antiaderente bella grande (la mia è da 28cm). Quando è ben calda, sistemate all'interno la vostra focaccia, mettete il coperchio e lasciate cuocere a fuoco dolce per circa 4-5 minuti. Appena la base risulta dorata, giratelo sottosopra aiutandovi con un piatto. Coprite di nuovo e continuate la cottura per altri 4-5 minuti. Una volta pronta, lasciate intiepidire la focaccia giusto un minuto sistemandola su un piatto da portata. La vostra focaccia in padella con prosciutto e formaggio è pronta per essere tagliata a fette e gustata calda e filante.

Ricetta originale di Benedetta Rossi