Focaccia senza glutine



Ingredienti

500 gr di farine mix per Pane senza glutine ***#***

270 gr di patate pesate senza buccia

500 ml di acqua

5 gr di lievito di birra secco (oppure 12 gr di lievito fresco)

10 gr di sale

Per la superficie

30 gr di olio EVO

20 gr di acqua

Più un filo d'olio per mani, piano di lavoro e carta forno.

Procedimento

Lessate le patate in acqua leggermente salata, schiacciatele e unitele alle farine e al lievito secco. Aggiungete l'acqua e il sale e impastate, prima nella ciotola e poi sul piano leggermente unto. Se usate il lievito fresco, scioglietelo nell'acqua della ricetta. Con le mani unte formate delle pieghe e lasciate lievitare per circa 2 ore, fino al raddoppio, nel forno spento leggermente tiepido, al massimo a 30 °C. Stendete sulla teglia rivestita con carta forno unta, coprite con pellicola e lasciate lievitare ancora per 40 minuti.

2 Trucchi

1) *Mescolate bene i 30 gr di olio con i 20 gr di acqua. Intingete le dita nell'emulsione, formate le fossette e distribuite il resto sulla superficie*.

2) *Infornate nel forno preriscaldato a 220 °C statico, alla base, per 15 minuti. Poi passate al ventilato per altri 5 minuti o fino alla doratura che vi piace. Tenete d'occhio la superficie: ogni forno è diverso!*

Ricetta dal web