

Pizza frita dolce

senza glutine



Ingredienti

250 gr farina per pane senza glutine #

220 gr acqua (tiepida)

5 gr lievito di birra secco

3 gr sale

10 gr olio extravergine d'oliva

Procedimento

In una terrina fate sciogliere il lievito con un po' d'acqua. Unita la farina e iniziate a impastare con il cucchiaino aggiungendo la restante 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 2 ore) Trascorso il tempo di lievitazione, versate l'impasto sulla spianatoia

leggermente infarinata con farina di riso e mais, sgonfietelo con le mani e stendetelo con il matterello. Dovrete ottenere una sfoglia non troppo sottile. Se occorre infarinate sempre il piano da lavoro. Con un coltello affilato ricavate delle losanghe di circa 5-7 cm di lato. Friggete poche alla volta in una padella con abbondante olio caldo, rigirandole quando iniziano a diventare gonfie e leggermente dorate. Scolate qualche istante su carta assorbente e subito dopo nello zucchero semolato, rigirandole da entrambi i lati.

Ricetta originale di Mary zero glutine