# Tigelle emiliane

## Senza glutine



## Ingredienti

*400 gr farina per pane senza glutine* **#**

*300 gr latte tiepido senza lattosio*

*10 gr lievito secco* **#**

*2 cucchiai d'olio d'oliva*

*1 cucchiaino di sale*

## Procedimento

*Setacciate la farina. Aggiungete il lievito secco. Versate poco alla volta il latte intiepidito. Mescolate fino a quando non si sia assorbito quasi tutto il latte. Adesso aggiungete il sale ed infine l'olio. Fate le pieghe del pane e lasciate a lievitare per almeno un'ora o fino al raddoppio del volume ben coperta da pellicola trasparente. Stendetelo lasciando uno spessore di circa 1 cm ed ottenete delle circonferenze con un coppa pasta da circa 9 cm di diametro. Riscaldate la padella almeno 3 minuti prima. Oliatela leggermente con un tovagliolo e disponete poco alla volta le tirelle. Coprite con un foglio di carta da forno e sopra poggiare una padella più piccola che faccia da peso sopra. A fuoco medio basso fate cuocere le tigelle per qualche minuto da entrambe le parti. Tagliatele in due e farcitele con i salumi che preferite.*

# Ricetta dal web