Pomì
O Così. O Pomì.

Focaccia alla pizzaiola senza glutine



Tempo di preparazione: 160 min
Difficoltà: Facile

Ingredienti

- Acqua: 200 gr
- Acqua: 1 cucchiaio per la superficie
- Farina di ceci: 50 gr
- Farina di riso: 300 gr
- Lievito di birra a cubetto: 10 gr (o 3 g di quello liofilizzato)
- Maizena: 100 gr
- Olio: 1 cucchiaio per la superficie
- Olio extra vergine di oliva: 2 cucchiai
- Origano: q.b.
- Sale: 10 gr
- Zucchero: 1 pizzico

Preparazione

La focaccia alla pizzaiola senza glutine è molto semplice da preparare, per realizzarla potete sia utilizzare una planetaria che impastare a mano. In una ciotola mettete la farina di riso, la maizena, la farina di ceci, la **passata classica Pomì**, l'olio extra vergine di oliva, il lievito (se usate il cubetto scioglietelo prima in un pochino di acqua tiepida) e lo zucchero.

Versate a poco a poco l'acqua tiepida ed impastate, aggiungete poca acqua per volta fino ad ottenere un panetto morbido, omogeneo e non appiccicoso. Non vi consiglio di mettete direttamente tutta l'acqua perché a secondo dell'umidità delle farine e della passata di pomodoro, potrebbe servirne meno della dose indicata.

Unite infine il sale e formate una palla. Mettete l'impasto all'interno della ciotola, coprite con della pellicola e lasciatelo lievitare per un'ora. Non vi preoccupate se il panetto non si gonfierà molto, le farina senza glutine non lievitano come le classiche.

Trascorso il tempo di lievitazione, stendete il panetto su di una teglia rivestita da carta forno, praticate una leggera pressione con i polpastrelli per creare dei piccoli solchi e versate sopra la focaccia una emulsione realizzata mischiando acqua ed olio.
Unite l'origano e se volete anche un pizzico di sale.

Fate lievitare la focaccia alla pizzaiola senza glutine per un'altra ora, dopodiché infornatela in forno preriscaldato a 180 gradi per circa 20 minuti.

La focaccia alla pizzaiola senza glutine è pronta, è soffice e gustosissima, perfetta da mangiare così o da farcire come preferite!

For this recipe we used:

Passata Classica 3 cucchiai

