



Focaccia di grano saraceno con cotto e mozzarella

Portata: Pizze e torte salate

Tempo di preparazione: Da 30 a 60 Minuti

Difficoltà: Facile

Ingredienti per 4 persone:

- 420 mix per pane Nutrifree
- 80 farina di grano saraceno*
- 400 acqua
- 22 lievito di birra fresco
- 70 olio di sesamo
- 50 farina di riso finissima*
- 50 farina di mais finissima*
- 100 olive nere denocciolate
- 30 olio extravergine di oliva
- 300 prosciutto cotto*
- 250 mozzarella
- 10 foglie di basilico fresco
- sale

Preparazione:

Versate il mix e la farina di grano saraceno in una terrina e mescolate con il palmo della mano, così da ossigenare le farine.

Fate sciogliere il lievito di birra in una ciotola con l'acqua a temperatura ambiente, aggiungetelo alle farine nella terrina e mescolate in modo energico.

Lavorate fino al completo scioglimento del lievito e continuate, per ottenere un impasto piuttosto liscio; unite l'olio di sesamo e 8 g di sale. Versate in una ciotolina la farina di riso e quella di mais, e usatele per spolverizzare l'impasto. Amalgamate bene, finché il composto non sarà omogeneo e compatto.

Formate una palla, trasferitela in una larga leccarda foderata con la carta da forno e lasciatela riposare per circa 3 ore. Dividete l'impasto in 2 teglie rettangolari da 22x30 cm rivestite con la carta da forno, e lasciatelo riposare altri 30 minuti, quindi schiacciatelo con le mani fino a coprire tutta la teglia, aggiungete le olive, spennellate la superficie con 10 ml di olio extravergine di oliva e condite con una presa di sale.

Infornate e fate cuocere in forno preriscaldato a 220 °C per circa 30 minuti; sfornate le focacce, spennellatele con 10 ml di olio extravergine e disponetele su una griglia per farle asciugare bene.

Tagliate in due le focacce e farcitele con il prosciutto cotto e la mozzarella a fette. Aggiungete le foglie di basilico e condite con una presa di sale e l'olio extravergine rimanente. Dividete in tranci e servite.

***Quando trovate un asterisco accanto a uno degli ingredienti di una ricetta, dovete verificare la presenza sulla confezione della scritta senza glutine, oppure fare riferimento alla Spiga Barrata o al Prontuario dell'Associazione Italiana Celiachia (celiachia.it) o scaricare la App AIC Mobile per Android, iPhone e Windows).**

**** Per gli ingredienti indicati con due asterischi, il suggerimento ? di scegliere i prodotti erogabili ai celiaci da parte del SSN: il riferimento ? il Registro degli Alimenti dietetici senza glutine del Ministero della Salute (salute.gov.it).**