



Pane a rosetta

Portata: Pane

Tempo di preparazione: Oltre 60 Minuti

Difficolta': Facile

Ingredienti per 1 persone:

- 350 mix per Pane Nutrifree
- 50 farina di grano saraceno macinata a pietra Pastificio Annoni
- 150 preparato per pane, pasta, pizza e dolci BeneSì Senza Glutine Coop
- 4 olio extravergine di oliva
- 15 lievito di birra
- 400 acqua tiepida

Preparazione:

Setacciate le farine, unite 3 cucchiaini di olio e l'acqua nella quale avrete sciolto il lievito. Lavorate l'impasto, prima con una forchetta e poi con le mani. Trasferite sul piano di lavoro e impastate, aiutandovi con un po' di farina, se il composto risultasse troppo appiccicoso.

Formate una palla e fate lievitare 1 ora in una terrina coperta con la pellicola per alimenti, o con un panno umido.

Stendete la pasta a uno spessore di circa 0,5 cm, e ritagliate delle strisce. Praticate dei taglietti su uno dei lati lunghi e arrotolate la striscia su se stessa, lasciando in alto il lato tagliato. Spennellate i rotolini con l'olio e fate cuocere in forno per circa 25 minuti a 200 °C.

Ricetta di Gaia Murarolli

***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).**