



Focaccia soffice

Portata: Pizze e torte salate

Tempo di preparazione: Oltre 60 Minuti

Difficolta': Media

Ingredienti per 4 persone:

- 400 acqua
- 250 farina Preparato per Pane Pedon Easyglut
- 250 farina Fibrepan Farmo
- 200 latte
- 100 farina Mix B Mix Pane Schär o Glutafin Select
- 20 olio extravergine di oliva
- 18 lievito di birra (1/2 cubetto abbondante)
- 15 sale

Preparazione:

Mettete tutti i liquidi con il lievito sbriciolato e l'olio extravergine di oliva in una terrina oppure nella ciotola della planetaria, e mescolate per 5 secondi in modo da fare sciogliere il lievito. Aggiungete tutte le farine e impastate fino a quando non si sarà ottenuto un impasto omogeneo.

L'impasto risultante sarà molto morbido, quindi stendetelo su una teglia piuttosto grande con le mani unte di olio. Affondate leggermente le dita nell'impasto in modo da ottenere l'aspetto tipico della focaccia e lasciate lievitare per circa 1,5-2 ore.

Spolverate la superficie con del sale grosso e cuocete in forno a 200 °C per circa 20 minuti, fino a quando sarà ben dorata.

Questa focaccia è ideale anche farcita a piacere, ad esempio aggiungendo olive o pomodorini secchi nell'impasto.

Ricetta di Ilaria Bertinelli

***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).**