



FOCACCINE SENZA GLUTINE IN PADELLA

Cosa ti serve:

- 200 gr di mix per pane senza glutine
- 140 ml/gr acqua
- 1/2 bustina di lievito istantaneo per salati
- 1 cucchiaino di sale fino

Come farlo:

1. In una ciotola mescola con una spatola il mix per pane senza glutine, l'acqua, il lievito e il sale.
2. Mescola con una spatola fino ad ottenere un composto morbido ma non appiccicoso
3. Olia la padella e alza il fuoco per renderla ben calda per cuocere le tue focaccine senza glutine.
4. Aiutandoti con la spatola preleva un pezzetto di impasto e dai con la mani la forma di focaccina.
5. Adagia le tue focaccine senza glutine sulla padella ben calda e lascia cuocere 10 minuti circa per lato o fino a quando saranno ben cotte ma non bruciate.
6. Otterrai così delle focaccine croccanti esternamente e soffici all'interno. Non ti resta che tagliarle a metà e farcirle con il tuo affettato preferito, io da Veneta doc amo la soppressa, ma sono deliziose anche con hummus e verdure grigliate.

Conservazione

Si conservano in frigo per 2/3 giorni chiuse in un contenitore ermetico, ma sono il massimo appena fatte ancora tiepide.