



FOCACCIA ALLE MELE SENZA GLUTINE

Cosa ti serve:

Per la focaccia

- 500 gr mix per pane senza glutine io @schaersenzaglutine_it
- 470 ml di acqua tiepida
- 10 gr di lievito di birra secco
- 3 cucchiaini di olio di girasole o altro
- 2 cucchiaini di estratto di vaniglia o di pasta di vaniglia
- 1 cucchiaino di miele

Per le mele

- 350 gr circa di mele a dadini
- 70 ml di olio di girasole o altro
- 100 gr di zucchero
- 3 cucchiaini di olio di girasole o altro
- 1 cucchiaino colmo di cannella
- 1 cucchiaino di estratto di vaniglia o di pasta di vaniglia

Come farlo:

1. In una ciotola metti il mix per pane senza glutine, il lievito secco, l'acqua, l'estratto di vaniglia, il miele e l'olio. Mescola tutto per almeno 5/7 minuti o fino a quando otterrai un composto appiccicoso della consistenza del gelato con uno sbattitore elettrico munito di ganci.
2. Copri con pellicola e metti nel forno spento insieme ad un contenitore di acqua calda per creare una specie di camera di lievitazione.
3. Prepara il condimento per le mele mescolando in una ciotola lo zucchero, l'olio e l'estratto di vaniglia. Sbuccia e taglia a pezzetti piccini le mele quindi aggiungile nella ciotola del condimento, mescola bene e metti in frigo.

4. Passati 30/35 minuti di lievitazione oli la pirofila dove cuocerai la tua focaccia e tira fuori l'impasto. Preleva metà impasto oli le mani e fai in modo di tirarlo fino a coprire il forno della pirofila. Cospargi una parte di mele (non prelevare lo sciroppo che si sarà formato) sopra a all'impasto. Copri con altra metà di impasto oliando bene le mani. È un'operazione delicata da fare in quanto l'impasto sarà ancora molto morbido, falla con calma e prenditi il tuo tempo.
5. Una volta fatto copri con pellicola e metti in forno a lievitare per 1 ora circa.
6. Preriscalda il forno a 200°C statico.
7. Spargi le restanti mele sopra alla tua focaccia e con le mani fai i tipici buchi.
8. Inforna per 25/30 minuti circa controllando la cottura del fondo prima di sfornare.

Lascia raffreddare e gusta questa bontà.

Conservazione

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