



FOCACCIA AROMATIZZATA AL ROSMARINO E POMODORI SECCHI GLUTEN FREE

Ingredienti

500 gr. di farina senza glutine e senza lattosio (es. I buoni senza glutine mix pane e focaccia)

oppure

180 gr. di amido di mais

130 gr. di farina di riso

110 gr. di amido di riso

80 gr. di farina di mais fioretto

3 gr. di gomma xantan

40 gr. di olio evo

300 gr. di acqua tiepida

25 gr. di lievito di birra

13 gr. di sale

20 gr. di zucchero

15 gr. di rosmarino essiccato o origano

50 gr. di pomodori essiccati sottolio (o semiseccchi in olio evo)

Procedimento

Sciogliere il lievito di birra nell'acqua tiepida e aggiungere l'olio.

Mescolare le farine a pioggia fino ad ottenere un composto omogeneo liscio e abbastanza liquido, aggiungere il rosmarino, o gli ingredienti per insaporire la focaccia.

Colare l'impasto nel contenitore in alluminio circa fino a metà dell'altezza.

Aspettare per la lievitazione (in base al quantitativo di lievito) circa 4 ore in ambiente umido a temperatura di circa 30/35°C.

Infornare quando l'impasto sarà raddoppiato in volume. Forno caldo a 200°C con ambiente umidificato con una vaschetta piena d'acqua.