



Focaccia con patate e crescenza senza glutine



1 TEGLIA DA 6 PORZIONI



DIFFICOLTÀ



COSTO



TEMPO DI PREPARAZIONE
25 MIN



TEMPO DI COTTURA
30 MIN



CALORIE
640K

NOTE
30 MINUTI DI RIPOSO + 4 ORE DI
LIEVITAZIONE

INGREDIENTI

PER L'IMPASTO

500 g di Preparato per pane, pizza e pasta senza glutine

Amido di mais (maizena) consentito

1 bustina di Lievito di birra secco

1 pizzico di Zucchero semolato

500 ml di Acqua

2 cucchiaini di Olio extravergine di oliva

1 pizzico di Sale

PER IL RIPIENO

600 g di Patate

300 g di Crescenza

80 g di Pesto (consentito)

1 cucchiaio di Olio extravergine di oliva

Sale

Preparazione

- Preparate l'impasto senza glutine. Mettete in una ciotola il preparato con il sale; aggiungete il lievito e lo zucchero, sciolti in una parte di acqua tiepida, l'olio extravergine e mescolate con un cucchiaio. Aggiungete via via l'acqua che resta, ma non lavorate troppo l'impasto, che rimarrà piuttosto appiccicoso. Dopo averlo fatto riposare per mezzora, coperto con pellicola perché non si secchi, disponetelo su una superficie cosparsa di amido di mais.
- Iniziate una serie di piegature per renderlo più sodo e liscio (si effettua il folding, cioè il ripiegamento). Stendete l'impasto a rettangolo (aiutatevi con il dorso del cucchiaio unto), piegate i lembi laterali su quello centrale; poi giratelo a 90° e piegatelo di nuovo, poi ancora altre tre volte. A questo punto l'impasto risulterà abbastanza elastico; ponetelo in una ciotola appena unta, copritelo con pellicola e fatelo lievitare per circa 3 ore in un posto tiepido.
- Riprendete l'impasto senza glutine, lavorandolo poco perché si può rompere e creare buchi. Dividetelo in 2 metà, appoggiate una su carta da forno spolverizzata con amido di mais e premete leggermente con la punta delle dita per creare la forma voluta, girandola via via insieme alla carta. Lavorate sempre dal centro verso l'esterno, in modo da ottenere uno spessore uniforme. Trasferitelo insieme alla carta in una teglia del diametro di 26 cm.
- Pelate le patate, lavatele e affettatele molto sottilmente utilizzando la mandolina (o con un coltello molto affilato). Adagiate le fette di patate sulla base della focaccia e salate leggermente. Sopra distribuite dei mucchietti di crescenza e il pesto a cucchiaini.
- Stendete nello stesso modo l'altra metà di impasto, sempre sopra la carta da forno, rovescietelo sulla teglia in modo da coprire tutto il ripieno, staccate la carta e sigillate bene i bordi della focaccia. Fatela lievitare per un'altra ora, poi bucherellate con i rebbi di una forchetta la superficie, spennellatela con un po' di olio e spolverizzate con un pizzico di sale. Infornate a 200°C in forno statico preriscaldato per circa 25-30 minuti, fino a quando la focaccia sarà ben dorata.