

**Focaccia senza glutine  
(soffice e facile) solo con  
farina di riso, e patate  
nell'impasto**



*Focaccia senza glutine (soffice e facile) solo con farina di riso, e patate nell'impasto, pronta da infornare*



*Focaccia senza glutine (soffice e facile) solo  
con farina di riso, e patate nell'impasto*



*La Focaccia senza glutine è un lievitato salato gustoso e profumato! Realizzato con farina di riso, acqua, lievito, sale e olio, tutti ingredienti genuini che la rendono perfetta per celiaci e intolleranti! Molto semplice da fare, credetemi se vi dico, vi stupirà per la sua consistenza morbida e soffice e un gusto squisito e saporito proprio come le versioni classica ed integrale che vi ho già pubblicato qualche settimana fa !*

*Ed ecco la Ricetta perfetta della Focaccia gluten free! Che nonostante senza farina manitoba e senza farina classica , risultasse ugualmente morbidissima, leggera e soffice al morso! Vi dico che si tratta di una Ricetta semplicissima e veloce! Si mescola tutto in ciotola, si prepara a mano, senza nessuna difficoltà! Chi conosce questo tipo di farine sa perfettamente che gli impasti senza glutine non si incordano e si presentano "strappati" "slegati" appunto privi della classica maglia glutinica, è normalissimo quindi non vi*

*spaventate! se vi trovate una pasta simile ad una torta!  
Seguite tutti i **consigli passo passo** che vanno dalla  
lievitazione a come stendere in teglia e vedrete che  
porterete in tavola la migliore Focaccia senza glutine!  
Ottima da **utilizzare al posto del pane**, da sola, **farcita** con  
affettati e formaggi, oppure ripiena! per spuntino, merenda,  
in ufficio, a scuola!*

## **INGREDIENTI**

- 300 di farina di riso+ quella per fare le pieghe ( per fare le pieghe ho usato riso integrale)
- 200 gr di patate lesse
- 300 ml di acqua a temperatura ambiente
- 1 cucchiaino colmo di lievito di birra secco – 10 gr di lievito di birra fresco (oppure 50 gr di lievito madre gluten free raddoppiando i tempi di lievitazione)
- 1/2 cucchiaino di SCIROPPO DI AGAVE
- 1 CUCCHIAINO di sale ( IO USO ROSA DELL'HIMALAYA )
- 2 cucchiaini di olio extravergine di oliva

## **Condimento**

- polpa di pomodoro/pomodorini ciliegino ( tagliate i pomodorini a metà e premeteli per fagli perdere i semi e il loro liquido )
- olive taggiasche o leccino
- sale, origano, rosmarino q.b
- olio evo q.b
- lievito alimentare inattivo spolverata

# Preparazione

## PREPARARE L'IMPASTO DI PATATE DI PATATE PER LA FOCACCIA

1. In una scodella, unire il lievito , l'acqua , lo sciroppo di agave ( o zucchero)e la farina e mescolare in modo da ottenere un composto omogeneo, che risulterà abbastanza liquido ed appiccicoso.
2. Far riposare l'impasto coperto con pellicola a temperatura ambiente per circa 1-2 ore o, comunque, fino a che, raddoppiando di volume, non compariranno delle bollicine sulla sua superficie.
3. Riprendere l'impasto aggiungere il sale e l'olio di oliva ed incorporare anche le patate lesse schiacciate e continuare ad impastare fino ad ottenere un composto liscio, omogeneo e meno appiccicoso.
4. Coprire nuovamente l'impasto e **farlo lievitare a temperatura ambiente** fino a che non avrà triplicato il proprio volume...per altre 2 ore almeno.
5. Riprendete l'impasto cospargete con abbondante farina di riso ( io usato riso integrale)e **Fate le pieghe** , Formate un rettangolo e piegatelo in 3 parti, prima da un lato riportando l'estremità verso il centro, e poi dall'altro. A questo punto vedrete che l'impasto sarà più appiccicoso.Far lievitare in luogo caldo e chiuso,io uso un contenitore ermetico per lievitati per 15 minuti ,poi procedete nuovamente con le pieghe per almeno 3 volte sempre a distanza di 15-20 minuti. Vedrete che l'impasto sarà più forte, si chiamano proprio **pieghe di rinforzo**.Questo passaggio delle pieghe è importante perchè permette all'impasto di incorporare aria e creare le famose bolle.
6. **QUARTA LIEVITAZIONE (O MATURAZIONE)** Dopo le 3 ripetizioni di pieghe , metterlo in frigo per almeno 24

ore , io per 2 notti nella parte più bassa del frigo. **E lasciate dormire l'impasto fino al giorno dopo, senza andare a controllare la sua crescita, mi raccomando!!!**

7. Trascorsa anche la terza lievitazione meglio detta maturazione, formare dei panetti aiutandovi anche con poca farina e lasciarli fuori dal frigo a temperatura ambiente per altre 2 ore.
8. Stendi l'impasto all'interno della padella o teglia che userai unte di abbondante olio ( o come ho fatto io su una teglia ricoperta da carta forno)... condiamo ( Disponete la cipolla in un recipiente con un filo di olio extravergine e 100 g di acqua, aggiungete un pizzico di sale e lasciatela marinare prima di disporla sulla focaccia), aggiungete prima del condimento un paio di cucchiaini di olio evo miscelato a un cucchiaino di acqua e spalmatelo delicatamente, anche con le mani e, con le punta delle dita, fate tante "fossette" ,e lasciamo all'interno del forno spento ma solo con luce accesa per un paio di ore , fino alla cottura.

## COTTURA

*Lasciate cuocere a una temperatura di 180° per circa 25-30 minuti. Appena la superficie sarà bella dorata, la vostra Focaccia senza glutine soffice con impasto di patate sarà pronta; servitela bella calda !!!*

*La **temperatura** per preparare la focaccia è differente in base al tipo di forno che possedete. **In forno statico** la temperatura ideale è 180° gradi; dovrete far cuocere la vostra focaccia per circa 25-30 minuti. **In forno ventilato** potete aumentare la temperatura a 230° gradi circa e cuocere per 10/15 minuti. Ricordatevi di controllare sempre lo stato della cottura della vostra focaccia: dovrà essere leggermente dorata in superficie.*

*La focaccia può cuocere anche in padella . La cottura della*

*focaccia dovrà avvenire con il coperchio della padella chiuso, a fuoco moderato e circa otto minuti per lato.*

*In sostanza inizio il giovedì pomeriggio per avere la pizza in tavola il sabato a cena.*

*PIZZAIOLI DI TUTTA ITALIA NASCONDETEVI 🙈 🙉 🤪 🦄*

*Se ti è piaciuta questa ricetta metti un #like e commenta sotto l'articolo e fammi sapere se la riprodurrai in casa!!!*

## **ACQUISTA I PRODOTTI [CIBOCRUDO](#) IN COLLABORAZIONE CON VIAGGI&ASSAGGIFELICI**

**Per preparare questa FOCACCIA ho utilizzato questi prodotti di [CIBOCRUDO](#), che se ti va puoi acquistare direttamente cliccando sul link, Al tuo primo ordine avrai € 5 di sconto inserendo il mio codice personale 509FM nel campo dei coupon alla fine dell'ordine prima del pagamento :**



**Alimenti Differenti.**

**Alimenti e Superfood più nutrienti perché lavorati a basse temperature**

