

Focaccine Vegane in Friggitrice ad Aria

Ingredienti

Per l'impasto (circa 8 focaccine):

250g Farina di Farro Bianca (tipo 00, non integrale, per un risultato più soffice)
150ml Acqua tiepida
5g Lievito di birra fresco (o 2g secco)
1 cucchiaio di Olio EVO
5g Sale fino
Un pizzico di zucchero

Procedimento

Fase 1: Impasto con Farina di Farro

Nota: la farina di farro ha meno glutine della farina 0, quindi l'impasto risulterà meno elastico e più "ruvido", ma il risultato sarà ottimo.

Attiva il lievito: Sciogli lievito e zucchero nell'acqua tiepida e lascia riposare 10 minuti.

Impasta: In una ciotola, mescola farina di farro e sale. Aggiungi l'acqua con il lievito e l'olio EVO. Impasta per 10 minuti (a mano o con la planetaria). L'impasto sarà meno liscio del solito.

Lievitazione: Copri con un panno umido e lascia lievitare per 1 ora in un luogo tiepido, finché non raddoppia di volume.

Fase 2: Formatura

Dividi: Dividi l'impasto in 8 palline.

Forma e farcisci: Stendi le palline a formare delle focaccine ovali. Distribuisci la Sedanella sul lato, chiudi a mezzaluna sigillando bene i bordi con una forchetta.

Fase 3: Cottura

 **Metodo Principale: Friggitrice ad Aria (Air Fryer)**

La friggitrice ad aria cuoce queste focaccine in modo eccellente, rendendole croccanti fuori e morbide dentro.

Preriscalda: Preriscalda la friggitrice ad aria a 180°C.

Spennella e cuoci: Spennella la superficie delle focaccine con l'Olio Aromatico all'Aglio e Origano (Fase 1.A della ricetta precedente).

Informa: Cuoci per 8-12 minuti, o finché non sono ben gonfie e dorate. Controlla a metà cottura, i tempi variano in base al modello della tua friggitrice.

Finitura: Appena sfornate, spolvera con la "Neve" Aromatica (Fase 1.B della ricetta precedente) e servi con la Gelée di limone a parte.

 **Alternativa: Cottura in Forno Tradizionale**

Se non hai la friggitrice ad aria:

Preriscalda: Scalda il forno statico a 200°C.

Prepara: Disponi le focaccine su una teglia coperta da carta forno, ben distanziate.

Spennella e cuoci: Spennella con l'Olio Aromatico e cuoci per 15-20 minuti, finché non sono dorate.

Finitura: Appena sfornate, spolvera con la "Neve" Aromatica e servi con la Gelée di limone a parte.