

PANE COMUNE

500 g di farina senza glutine per pane, 450 g di acqua tiepida, 25 g di lievito di birra fresco, 10 g di sale, 10 g di olio extravergine di oliva.

Sciogliere il lievito nell'acqua, aggiungere l'olio e la farina e poi il sale. Lavorare molto bene per circa 5 minuti. Alla fine si otterrà un impasto dalla consistenza cremosa.

Mettere l'impasto in una sacca da pasticceria usa e getta, tagliare la punta in modo da ottenere un foro di circa 2 cm. Formare su una placca con della carta forno delle pagnottine di circa 30 g. Lasciar lievitare 30 – 60 minuti (dipende dalla temperatura della stanza) e poi cuocere a 180°C per circa 25 minuti.

Per la forma a ciabatta – filone: dividere l'impasto in parti uguali in due ciotole leggermente unte di olio. Lasciar lievitare per circa un'ora coperto con un foglio di pellicola. Infarinare un foglio di carta forno. Far cadere (senza sgonfiarlo) l'impasto e modellare a filone aiutandosi con la carta. Trasferire il pane su una teglia da forno e mantenere la forma con un cordone fatto di carta alluminio. Lasciar lievitare ancora dieci minuti e infornare a 200°C per circa 35 minuti.

Per la focaccia: stesso impasto. Una volta formate e lievitate le pagnotte con le mani unte di olio schiacciarle leggermente formando delle piccole focaccine. Aromatizzare a piacere con origano, pomodorini, rosmarino..... e cucinare allo stesso modo del pane.

Per la pizza: stesso impasto. Farlo lievitare in una ciotola unta di olio per circa 30–60 minuti. Far cadere l'impasto su una placca con carta forno e stenderlo con le mani dello spessore di circa 3–4 mm. In alternativa appoggiare un altro foglio di carta forno sopra l'impasto e stendere delicatamente con il mattarello. Poi togliere il foglio di carta forno superiore. Condire con il pomodoro e lasciar riposare 10 minuti, cucinare in forno a 200°C per circa 10 minuti. Togliere dal forno, condire con il resto degli ingredienti e rinfornare per altri 15 – 20 minuti.

BISCOTTI RIPIENI ALLA MARMELLATA DI FRAGOLE

Ingredienti per circa 24 biscotti

250 g di farina senza glutine, 100 g di burro morbido, 100 g di zucchero, mezza bustina di vanillina, mezzo cucchiaino di lievito per dolci, un pizzico di sale, un uovo intero e un tuorlo.

Lavorare il burro con lo zucchero, il sale, la vanillina e, a piacere, della scorza di arance biologiche grattugiata. Aggiungere le uova e sbattere bene. Aggiungere la farina e impastare velocemente. Formare un panetto e avvolgerlo nella pellicola. Far raffreddare in frigo. Stendere l'impasto dello spessore di circa 3 millimetri e coppare a dischi di circa 5 cm di diametro. Mettere al centro una piccola porzione di marmellata e chiudere a mezzaluna. Cucinare a 180°C per circa 25 minuti.

TORTA ALLE MELE

Ingredienti per una tortiera di circa 24 cm di diametro

100 g di burro, 125 di di zucchero, 1 bustina di lievito per dolci, scorza di limone grattugiata, uno yogurt bianco, 3 uova, una bustina di vanillina, 200 g di farina senza glutine, latte q.b. 4 mele, un pizzico di sale.

Montare il burro morbido con lo zucchero, buccia di limone biologico grattugiata, la vanillina ed un pizzico di sale. Aggiungere le uova e sbattere bene con la frusta. Aggiungere metà della farina e poi

lo yogurt. Aggiungere la rimanente farina e se serve il latte. Sbucciare le mele e tagliarle a fettine. Imburrare e infarinare una tortiera. Mettere l'impasto nella tortiera e decorare con le mele. Cucinare a 180°C per circa 40 minuti.

PANE ALL'UVETTA

500 g di farina senza glutine per pane, 25 g di lievito fresco, 25 g di burro, 400 g di latte tiepido, 10 g di sale, 50 g di zucchero, vanillina, 2 uova, 50 g di uvetta ammollata nell'acqua.

In una terrina mettere il latte con il lievito, lo zucchero e un uovo e mescolare. Aggiungere la farina ed il sale e impastare per circa 5 minuti. Aggiungere il burro morbido e farlo incorporare all'impasto. Aggiungere l'uvetta. Alla fine si otterrà un impasto dalla consistenza cremosa.

Con la sacca da pasticceria formare le pagnottine e farle lievitare per circa 30 – 60 minuti (dipende dalla temperatura della stanza). Sbattere un uovo, pennellare le pagnotte e cucinarle a 180°C per circa 20 – 25 minuti. Oppure procedere come per l'impasto del filone.