



Miscela Special
Sugars-Free



Ori di Sicilia
GLUTEN FREE Borghesani

Mini fougasse



6 fougasse



4 ore

INGREDIENTI

300 g Miscela Special Sugars-Free

300 g acqua

2 g di lievito secco

(oppure 5 g di lievito fresco)

5 g sale

15 g olio d'oliva

30 g pomodori secchi sott'olio

6 o 7 foglie di basilico

PROCEDIMENTO

Sciogli il lievito nell'acqua appena tiepida.

Unisci l'acqua alla **Miscela Special Sugars-Free** e inizia a impastare.

Dovrai impastare a lungo, per circa 10 minuti, finché non otterrai una pasta appiccicosa ma liscia e soffice.

Unisci il sale e l'olio e impasta ancora per qualche minuto.

Con l'aiuto di una spatola, incorpora anche i pomodori secchi sgocciolati dall'olio e tagliati a pezzetti e il basilico tritato grossolanamente.

Ungi un recipiente rettangolare e versa al suo interno l'impasto, livellandolo con la spatola unta.

Copri il contenitore e lascia che l'impasto arrivi fino al raddoppio.

Ci vorranno dalle 3 alle 4 ore.

Scalda il forno a 220° in modalità statica.

Infarina con farina di riso finissima un foglio di carta da forno e capovolgi l'impasto.

Appiattiscilo leggermente, evitando di maneggiare troppo la pasta per non sgonfiarla, e dividilo in 6 parti.

Infarinando la superficie, cerca di dare una forma triangolare ai vari pezzi.

Con un tarocco, oppure con un coltello a lama liscia, pratica le incisioni e, infarinandole leggermente, allargale così che non si chiudano in cottura.

Sposta la carta da forno con i panini su una placca da forno e cuoci a 220° per 20 minuti, poi in modalità ventilata per circa 5 o 6 minuti.

Sforna le fougasse e lasciale raffreddare su di una griglia per circa 20 minuti prima di consumarle.

Buon appetito!