

Pane senza glutine con olive e noci

DIFFICOLTÀ: **media** PREPARAZIONE: **15 min** COTTURA: **50 min** COSTO: **basso**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**



Il pane senza glutine con olive e noci è un prodotto molto sfizioso perfetto per chi soffre di celiachia ma gustosissimo anche per tutti gli altri. Tutti conosciamo l'importanza di condividere a tavola ciò che viene preparato e questa ricetta è proprio l'ideale per essere condivisa e apprezzata davvero da tutti.

Il preparato pane e pizza della linea Amo Essere Senza Glutine è facilmente utilizzabile, la resa è perfetta e non c'è bisogno di aggiungere chissà quali altri ingredienti, contiene già anche la bustina di lievito dosata per il quantitativo di farina.

Se poi le olive e le noci non vi piacciono, potete sbizzarrirvi la fantasia ed aggiungere gli ingredienti che più preferite.

Scoprite anche come preparare una versione veloce, sempre sfiziosa con le olive: [Pane con lievito istantaneo](#) dal sito di Giallozafferano!

INGREDIENTI

PREPARATO PANE E PIZZA SENZA GLUTINE della linea "Amo Essere Senza Glutine" - 1

ACQUA TIEPIDA 375 ml

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 25 ml

GHERIGLI DI NOCI 75 gr

OLIVE conservate in olio extravergine d'oliva - 80 gr

PREPARAZIONE

- 1 Fate sciogliere il contenuto della bustina di lievito, già presente nella confezione, nell'acqua tiepida che avrete dosato in precedenza.





- 2 Prendete l'impastatrice oppure una bella ciotola capiente e versatevi tutto il contenuto della busta di preparato.



- 3 Aggiungete il lievito sciolto in acqua e l'olio extravergine d'oliva.





- 4 Azionate la macchina oppure dotatevi di pazienza ed iniziate ad impastare a mano per circa 5-10 minuti o finchè non avrete ottenuto un composto omogeneo.

Non vi aspettate che l'impasto s'incordi come avviene, invece, per gli impasti classici poiché non essendoci glutine la maglia glutinica non si formerà e l'impasto non sarà elastico.



- 5 Sminuzzate grossolanamente sia le olive che le noci ed incorporatele all'impasto mescolando con un cucchiaio fino a che non siano distribuite in modo uniforme.





- 6 Lasciate l'impasto nella ciotola e coprite con un foglio di pellicola trasparente. Riponete il tutto in un luogo tiepido in modo tale che l'impasto possa lievitare fino al raddoppio del volume iniziale, ci vorranno circa 2 ore.



- 7 Una volta lievitato, riprendete l'impasto e trasferitelo in una teglia foderata con carta forno e leggermente unta con olio extravergine d'oliva. Modellate l'impasto come più preferite: a ciabatta oppure tondo o ancora formate dei panini.





8 Infornate a 230°C per 50 minuti se la pezzatura è grande oppure 30 minuti per pezzature più piccole o fino a che la superficie del pane non risulti leggermente dorata.

Una volta cotto, lasciate riposare il pane qualche istante affinché possa disperdere l'umidità interna, quindi servitelo in tavola per gustarlo.