

FOCACCA A FORMA DI CONIGLIETTO SENZA GLUTINE

INGREDIENTI:

- 500g di farina di riso oppure un mix di farine senza glutine
- 360g di acqua a temperatura ambiente
- 1 cucchiaio colmo di lievito di birra secco (oppure 10 grammi di lievito di birra fresco)
- ½ cucchiaino di zucchero
- 11g di sale
- Tutto ciò che volete per decorare (olive, prezzemolo...)

Impastare unendo tutti gli ingredienti fino a ottenere un composto morbido che si possa lavorare.

Lasciate lievitare in luogo asciutto e coperto per minimo 4 ore, fino a quando non triplica, essendo una farina molto debole ci vorrà più tempo.

Prendete la pasta e stendetela con il matterello ad un centimetro di spessore.

Ritagliate due cuori (se avete con la formina, altrimenti con la fantasia), uno sarà il musetto del coniglio ; l'altro invece lo dividerete a metà e ne farete le due orecchie ; un terzo cuoricino piccolo piccolo per il musetto ma va bene anche una pallina.

Decorate con pepe e olive per gli occhietti

In fine usate tutta la fantasia che ancora avete per le ultime decorazionii rametti del prezzemolo vanno benissimo per i baffi del coniglietto....

e ora...**BUON LAVORO!**