Saccottini di pan di carote con mozzarella e prosciutto cotto

Ingredienti per circa 30 saccottini:

Grammi 300 di carote

Grammi 150 di acqua

Grammi 500 di farina dietetica senza glutine

n. 1 cucchiaino da caffè di sale

N. 1 cucchiaino da caffè di zucchero

Grammi 30 di lievito di birra fresco

Grammi 50 olio extra vergine di oliva d'oliva

Grammi 300 di mozzarella

Grammi 300 di prosciutto cotto senza glutine

Procedimento

Pelare le carote e grattugiarle (o frullarle), mettere tutti gli altri ingredienti in planetaria e impastare alla velocità minima per 10 minuti. In alternativa alla planetaria formare la fontana con la farina e mettere tutti gli ingredienti (esclusi il prosciutto e la mozzarella) e impastare per 10 minuti. Lasciare lievitare la pasta per il doppio del suo volume, lavorarla e stenderla con il mattarello allo spessore di mezzo centimetro, tagliare a dischi del diametro di 6/7 centimetri, farcire con mozzarella e prosciutto a cubetti, chiudere, sigillare bene le giunture e lasciare lievitare per circa 30 minuti e cuocere in forno a 180 gradi per 15 minuti.