

PANE, PIZZE E LIEVITATI

## Coppia ferrarese

LUOGO: Europa / Italia / Emilia-Romagna

DOSI PER: 4 persone    DIFFICOLTÀ: media    COSTO: molto basso    REPERIBILITÀ ALIMENTI: molto facile



### INGREDIENTI

- 1 kg di farina
- 100 g di olio extravergine di oliva
- 20 g sale
- 25-30 g di lievito di birra
- 350 g di acqua

### PREPARAZIONE

**1** Con gli ingredienti preparate l'impasto, amalgamatelo bene per circa 20 minuti. Dividete la pasta ottenuta in 8 pastelle e lasciatele riposare 5 minuti, poi lavoratele dandogli la classica forma della coppia ferrarese.

Lasciatele lievitare per circa 60-90 minuti coperte da un telo, infornatele a 220-230 gradi per 20-25 minuti, quando le vedete assumere la tradizionale doratura estraetele dal forno.

Se amate le ricette emiliane provate anche le tigelle [farcite con pesto di prosciutto](#),  
deliziose!