

PANE, PIZZE E LIEVITATI

Galletta

LUOGO: Europa / Italia / Liguria

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



INGREDIENTI

- 1 kg di farina
- 2 l di acqua
- 50 g di lievito di birra
- sale (pochissimo) perché porterebbe eventuale muffa.

PREPARAZIONE

- 1 Si fa il primo impasto e si lascia riposare circa 40 minuti, in ambiente tiepido.
Con l'impasto lievitato si formano tante palline grosse quanto un bocchino da bigliardo, che si spianano una ad una con un matterello e si mettono a riposare sulle assi di legno per altri 40 minuti, circa.
Si "stampano" con un attrezzo fornito di punte per forarle in più parti, quindi si mettono in forno, già caldo a 220°, per circa 30 minuti.
Sfornate, lasciate raffreddare adagio vicino al calore.
Così essiccate si conservano per giorni, anche mesi.