

PANE, PIZZE E LIEVITATI

Le streghe delle sorelle Simili

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: bassa PREPARAZIONE: 25 min COTTURA: 12 min COSTO: basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile

NOTE: + 45 MINUTI PER LA LIEVITAZIONE



INGREDIENTI

250 g di farina
125 ml di acqua (circa)
12 g di lievito di birra
3 cucchiai di olio extravergine di oliva
4 g di sale.

PREPARAZIONE

1 Fate sciogliere il lievito in poca acqua.

Trasferite tutti gli ingredienti in una planetaria ed impastare fino ad avere una pasta liscia.



2 Fate un taglio a croce e fate lievitare per circa 45 minuti.



3 Prendete un pezzo di impasto e tirate con la sfogliatrice.



4 Tagliare a triangoli.



5 Oleate una placca da forno e trasferiteci le streghe che spennellerete con poco olio e spolverizzerete con del sale fino.



6 Infrnare a 220°C per circa 10/12 minuti.



7 Se volete potete mettere nell'impasto degli aromi come il rosmarino.

