

PANE, PIZZE E LIEVITATI

Stinchett

LUOGO: Europa / Italia / Piemonte

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



INGREDIENTI

500 g di farina bianca
500 g di farina di grano saraceno
1/2 l di acqua
burro e sale

PREPARAZIONE

- 1 Ventiquattro ore prima, preparare un impasto con farina, acqua, sale. La pastella dovrà risultare collosa e ben amalgamata. Scaldare bene la caratteristica piastra di ferro e, con l'aiuto di un cucchiaio di legno, distribuire bene e velocemente l'impasto. La cottura sarà ultimata quando il composto inizierà a staccarsi dal ferro. Gli stinchett dovranno risultare molto sottili, simili alle ostie. Si servono spalmati di burro e salati, oppure accompagnati da salumi o miele.