

PANE, PIZZE E LIEVITATI

Triangolo di pane cotto nel tandoori

LUOGO: Asia / India

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



INGREDIENTI

- 1/2kg di Maida (farina comune)
- ½ cucchiaino di lievito
- ½ tazza di caglio
- ¼ cucchiaino di zucchero
- 1 uovo
- 1 tazza di latte
- 2 cucchiaini di semi di cipolla
- 3 cucchiaini d'olio
- sale a piacere.

PREPARAZIONE

- 1 Setacciare la farina con il lievito ed il sale. Miscelare lo zucchero con l'uovo, il latte e l'acqua. Impastare bene formando un impasto soffice. Spennellarci sopra un po' d'olio e coprire con un panno umido e lasciarlo riposare per 2 ore. Lieviterà molto facilmente. Ora fare delle palle uguali spennellarci sopra un po' d'olio e metterci sopra i semi di cipolla. Stendere ciascuna palla dando una forma circolare. Tirare il cerchio da una parte e per

renderlo un triangolo.

Ora infornarlo in un tandoori o in forno a 250°C stendendolo su di una teglia unta.

Rimuoverlo quando è diventato ben croccante e dorato su entrambi i lati. Servirlo caldo con del burro fuso sopra.