

PANE, PIZZE E LIEVITATI

Friselle fatte in casa: croccanti e perfette da condire

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#) / [Puglia](#)

DOSI PER: [8 persone](#) DIFFICOLTÀ: [media](#) PREPARAZIONE: [20 min](#) COTTURA: [40 min](#) COSTO:

[molto basso](#) REPERIBILITÀ ALIMENTI: [molto facile](#)

NOTE: + 2 ORE DI LIEVITAZIONE



INGREDIENTI PER FARE LE FRISELLE

FARINA 00 300 gr

SEMOLA DI GRANO DURO 200 gr

ACQUA 300 ml

LIEVITO DI BIRRA 10 gr

SALE 10 gr

ZUCCHERO SEMOLATO 1 pizzico

Scopri la ricetta per preparare **friselle fragranti** con un [impasto](#) semplice e pochi ingredienti. Le **friselle fatte in casa** sono croccanti e **perfette da gustare** con pomodori e olio.

COME FARE LE FRISELLE

1 Sciogli il lievito di birra con un pizzico di zucchero in un po' d'acqua tiepida, prelevandola

dal totale. In una ciotola capiente o su un piano di lavoro, versa la farina e la semola, aggiungi l'acqua con il lievito e inizia a impastare. Dopo qualche minuto, aggiungi il sale e continua a impastare fino a ottenere un composto liscio ed elastico. Metti l'impasto in una ciotola coperta con pellicola o un panno da cucina e lascialo lievitare per circa 2 ore (o tutta la notte se preferisci una lievitazione più lunga).





- 2 Quando l'impasto è raddoppiato di volume, forma un filone e dividilo in 5 pezzi uguali. Da ciascun pezzo, forma un altro filone e chiudilo a ciambella. Disponi le friselle su una teglia foderata con carta forno, ben distanziate. Lasciale lievitare per altra 1 ora.





- 3** Cuoci in forno statico a 200°C per 10-15 minuti. Sfornale, falle intiepidire e tagliale a metà con un coltello seghettato. Infornale nuovamente a 170°C per circa 40 minuti, finché saranno dorate e biscottate.





IL SEGRETO PER FRISELLE PERFETTE? SCOPRI LA RICETTA TRADIZIONALE!

Le **friselle fatte in casa** sono un'alternativa gustosa e croccante al [pane](#), perfette per essere condite con ingredienti freschi come pomodoro, olio extravergine d'oliva e origano. Questo **pane biscottato**

tipico della tradizione italiana ha una doppia cottura che lo rende friabile e perfetto per essere inzuppato prima del consumo. Prepararle in casa è semplice e permette di ottenere un prodotto genuino e fragrante.

TRUCCHI, CONSIGLI E RIDUZIONE DELLO SPRECO ALIMENTARE

Impasto perfetto: Lavora bene l'impasto fino a ottenere una consistenza liscia ed elastica.

Doppia cottura: Il passaggio in forno a temperatura più bassa permette di ottenere friselle croccanti e conservabili a lungo.

Riduzione dello spreco: Se avanzano friselle spezzettate, usale come base per [zuppe](#) o [panzanella](#).

Varianti: Aggiungi semi di finocchio o spezie nell'impasto per un tocco di sapore in più.

CONSERVAZIONE DELLE FRISELLE

Le friselle fatte in casa si conservano in un contenitore ermetico per diverse settimane. Evita di riporle in sacchetti di plastica, che potrebbero trattenere umidità e comprometterne la croccantezza. Se necessario, puoi congelarle e scongelarle a temperatura ambiente prima di servirle.

POTRESTI CUCINARE ANCHE...

[Pane fatto in casa](#): fragrante e perfetto per ogni occasione.

[Focaccia barese](#): soffice e gustosa, perfetta con pomodorini e olive.

[Piadina romagnola](#): un'alternativa veloce e versatile al pane.

[Pane carasau](#): sottilissimo e croccante, tipico della Sardegna.

[Crostoni al forno](#): perfetti da servire con salse e paté.