

PANE, PIZZE E LIEVITATI

Coppia ferrarese

di: *Cookaround*

LUOGO: *Europa / Italia / Emilia-Romagna*

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



INGREDIENTI

- 1 kg di farina
- 100 g di olio extravergine di oliva
- 20 g sale
- 25-30 g di lievito di birra
- 350 g di acqua

PREPARAZIONE

1 Con gli ingredienti preparate l'impasto, amalgamatelo bene per circa 20 minuti. Dividete la pasta ottenuta in 8 pastelle e lasciatele riposare 5 minuti, poi lavoratele dandogli la classica forma della coppia ferrarese.

Lasciatele lievitare per circa 60-90 minuti coperte da un telo, infornatele a 220-230 gradi per 20-25 minuti, quando le vedete assumere la tradizionale doratura estraetele dal forno.