

PANE, PIZZE E LIEVITATI

Croccantella

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **4 persone** DIFFICOLTÀ: **bassa** PREPARAZIONE: **20 min** COTTURA: **10 min** COSTO:

molto basso REPERIBILITÀ ALIMENTI: **molto facile**

NOTE: + 2 ORE DI LIEVITAZIONE



INGREDIENTI

500 gr farina 00
300 gr acqua
20 gr lievito di birra fresco
2 cucchiai olio
sale

PREPARAZIONE



2 Unite tutti gli ingredienti nell'impastatrice.



3

Lavorate a lungo fino ad avere un impasto omogeneo ed elastico.



4

Lasciate lievitare un'ora e mezzo.



5

Mettete l'impasto sulla spianatoia lavorandolo ancora un pò in modo da sgonfiarlo.



6

Dividete in palline da circa 50 gr ciascuna.



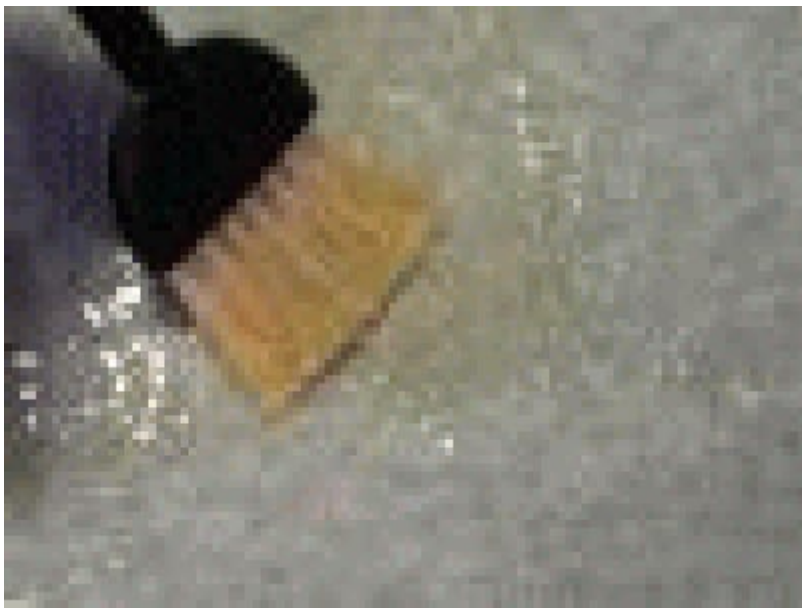
7

Tirate una sfoglia il più possibile sottile.



8

Preparate una teglia unta d'olio.



9

Disponete le schiacciatine e spennellatele con abbondante olio.



10

Incidetele con una rotella da pasta.



11

Spolverizzate con sale fino.



12

Fate riposare una ventina di minuti prima di infornare a 200° per 10 minuti.



