

PANE, PIZZE E LIEVITATI

Le streghe delle sorelle Simili

di: *emilia.77*

LUOGO: *Europa / Italia*

DOSI PER: *4 persone* DIFFICOLTÀ: *bassa* PREPARAZIONE: *25 min* COTTURA: *12 min* COSTO: *basso*

REPERIBILITÀ ALIMENTI: *facile*

NOTE: *+ 45 MINUTI PER LA LIEVITAZIONE*



INGREDIENTI

250 g di farina
125 ml di acqua (circa)
12 g di lievito di birra
3 cucchiari di olio extravergine di oliva
4 g di sale.

PREPARAZIONE

1 Fate sciogliere il lievito in poca acqua.

Trasferite tutti gli ingredienti in una planetaria ed impastare fino ad avere una pasta liscia.



2 Fate un taglio a croce e fate lievitare per circa 45 minuti.



3 Prendete un pezzo di impasto e tirate con la sfogliatrice.



4 Tagliare a triangoli.



5 Oleate una placca da forno e trasferiteci le streghe che spennellerete con poco olio e spolverizzerete con del sale fino.



6 Infornare a 220°C per circa 10/12 minuti.



7 Se volete potete mettere nell'impasto degli aromi come il rosmarino.



-Coffee & Chocolate-