

PANE, PIZZE E LIEVITATI

## Nodini sfiziosi

---

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **16 persone**    DIFFICOLTÀ: **media**    PREPARAZIONE: **20 min**    COTTURA: **15 min**    COSTO: **basso**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**

NOTE: + 1 ORA PER LA LIEVITAZIONE

---



### IMPASTO

500 g di farina

250 ml di acqua tiepida

7 g di lievito secco (oppure 20 g di quello fresco)

3 cucchiai d'olio

2 cucchiaini di miele (oppure zucchero)

2 cucchiaini di sale.

### PER LA MISCELA

100 mldi olio extravergine di oliva

1 spicchio di aglio

poco prezzemolo

poco peperoncino.

# PREPARAZIONE

**1** Per l'impasto: sciogliete il lievito in poca acqua.

Impastare tutti gli ingredienti fino ad avere una pasta omogenea, coprite con un panno e fate lievitare per 30 minuti.

Dividete la pasta in 16 parti e da ognuna formare prima una treccia di lunghezza circa 20 cm e dopo fate un nodo.

Mettere tutti nodini sulla placca coperta di carta forno e lasciate finchè non raddoppiano.

Scaldare il forno a 200°C ed infornate per 15 minuti.

Per la miscela: tritare finemente l'aglio ed il prezzemolo.

In una ciotola mescolare l'olio l'aglio, il prezzemolo ed il peperoncino.

Inzuppare i nodini ancora caldi nella miscela e servite.