

PANE, PIZZE E LIEVITATI

Pinza onta

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

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [bassa](#) COSTO: [medio](#) REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



INGREDIENTI

1 kg di farina
300 g di ciccioli croccanti tritati
15 g di strutto
2 uova
1 bustina di lievito per dolci
acqua bollente
strutto per ungere la placca.

PREPARAZIONE

1 Sulla spianatoia versate la farina aperta a fontana, unite i ciccioli, poi lo strutto, le uova ed il lievito; infine acqua bollente, poco per volta; lavorate la massa fino ad ottenere un impasto liscio, sodo ma elastico; che ricoprite con un panno e lasciate lievitare per alcune ore.

Quando è il tempo, riprendete la massa, lavoratela ancora con i polpastrelli delle mani, poi assottigliatela (circa mezzo cm) con il mattarello; tagliatene tanti riquadri (o rombi), decorateli con il mazzuolo batticarne o con i polpastrelli che li schiacciano

irregolarmente, quindi adagiateli sulla placca unta di strutto; sopra ad ogni riquadro passate con un velo di trutto, poi passate in forno (caldo 200°C), lasciando cuocere e dorare.

Si gustano tiepidi o freddi.