

PANE, PIZZE E LIEVITATI

Poori

LUOGO: Asia / India

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: molto bassa REPERIBILITÀ ALIMENTI: molto facile



INGREDIENTI

1 e ½ di farina di frumento integrale
2 tazze di farina bianca
10 cucchiaini di lievito in polvere
sale
30 g di burro
acqua calda
olio per friggere.

PREPARAZIONE

- 1 Setacciate insieme in una terrina le farine, il lievito e sale a piacere; unitevi il burro e incorporatelo, aggiungendo acqua calda quanta ne occorre per fare un impasto consistente. Lavoratelo e poi mettetelo da parte, coperto, a riposare per mezz'ora. Riprendetelo, tornate a lavorarlo, dividetelo in pezzi e tiratelo in foglie rotonde e sottili del diametro di 15-20 centimetri, che friggerete una per volta, in fretta e girandole perché prendano colore da entrambe le parti, in olio abbondante ben caldo; dovrebbero gonfiarsi. Sgocciolatele, passatele su un pezzo di carta assorbente per eliminare l'eccesso

d'unto, servitele calde.