

PANE, PIZZE E LIEVITATI

# Stinchett

di: *Cookaround*

LUOGO: *Europa / Italia / Piemonte*

DOSI PER: *4 persone*    DIFFICOLTÀ: *bassa*    COSTO: *basso*    REPERIBILITÀ ALIMENTI: *facile*



## INGREDIENTI

500 g di farina bianca  
500 g di farina di grano saraceno  
1/2 l di acqua  
burro e sale

## PREPARAZIONE

- 1** Ventiquattro ore prima, preparare un impasto con farina, acqua, sale. La pastella dovrà risultare collosa e ben amalgamata. Scaldare bene la caratteristica piastra di ferro e, con l'aiuto di un cucchiaio di legno, distribuire bene e velocemente l'impasto. La cottura sarà ultimata quando il composto inizierà a staccarsi dal ferro. Gli stinchett dovranno risultare molto sottili, simili alle ostie. Si servono spalmati di burro e salati, oppure accompagnati da salumi o miele.