

PANE, PIZZE E LIEVITATI

# Taralli di Serena

di: *Serena*

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **10 persone**    DIFFICOLTÀ: **media**    PREPARAZIONE: **35 min**    COTTURA: **60 min**    COSTO: **basso**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**

NOTE: + 20 MINUTI DI RIPOSO



## INGREDIENTI

1 kg di farina 00  
300 ml di olio extravergine di oliva  
300 ml di vino bianco secco  
30 gr di sale fino  
aromi a piacere.

## PREPARAZIONE

- 1 Impastare insieme la farina, il vino, l'olio e il sale fino ad ottenere una pasta elastica ed omogenea.

Dividete l'impasto in un numero di porzioni equivalente al numero di spezie scelte, aromatizzate l'impasto, ponete in un ugual numero di ciotole diverse e lasciate riposare,

coperto da un panno, per 20 minuti in un luogo non freddo.



**2** In una capiente pentola fate bollire dell' acqua in cui avrete aggiunto 1 cucchiaio di sale.

Formate ora i taralli ricavando dalla pasta dei bastoncini di circa 1 cm di diametro e di circa 8-10 cm di lunghezza e chiudeteli su se stessi sovrapponendo le estremità e schiacciandoli col dito in modo da sigillarli.

Preriscaldate il forno a 220°C.

Prendetene 5 alla volta e immergeteli nell'acqua bollente e ritirarli, aiutandosi con una schiumarola, appena salgono a galla.

Sistemateli sopra un panno, uno accanto all'altro, ad asciugare per qualche minuto.

Foderare una placca da forno con carta da forno e adagiarvi i taralli senza farli toccare uno con l'altro.

Infernare per circa 30-40 minuti nel ripiano di mezzo del forno(devono diventare di un marrone molto chiaro, e a fine cottura devono risultare visibilmente "lievitati", nel senso di gonfi e "asciutti", in modo che siano cotti bene all'interno).



NOTE