

PANE, PIZZE E LIEVITATI

Tigelle modenesi

di: *Cookaround*

LUOGO: *Europa / Italia / Emilia-Romagna*

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



INGREDIENTI

FARINA 600 gr

LIEVITO DI BIRRA 50 gr

STRUTTO 50 gr

PANNA 200 gr

SALE

ACQUA

PREPARAZIONE

- 1 Sciogliete il lievito di birra in mezzo bicchiere di acqua tiepida, impastate bene la farina con il lievito, lo strutto e il sale.

Quando otterrete un composto piuttosto omogeneo aggiungete la panna.



2 Continuate a lavorare fino a quando risulti un impasto morbido.



3 Lasciate riposare l'impasto per un'ora coperto.

Tirate la pasta fino ad ottenere uno spessore di circa 4-5 mm e ricavate dei dischi tagliando la pasta con un bicchiere o con un coppapasta.

Adagiate i dischi su di un canovaccio, copriteli con un'altro canovaccio e lasciateli riposare per un'altra ora.

Passate, quindi, alla cottura delle tigelle che può avvenire nell'apposita padella o anche in forno.



4 Servitele appena cotte con salumi, affettati e formaggi a vostro piacere.

NOTE