ANTIPASTI E SNACK

Tomini in crosta

LUOGO: Europa / Italia

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

INGREDIENTI

200 g di farina 00

sale

100 g d'acqua tiepida

1 cucchiaio d'olio extravergine d'oliva

10 g di lievito birra

1/2 cucchiaino di zucchero

timo secco

1 cucchiaio di semi di papavero

pepe.

PER IL RIPIENO

4 tomini da piastra

Preparazione

1. Fare un impasto con la farina e il sale, versare l'olio al centro con il lievito, prima stemperato in 100 g di acqua tiepida e zucchero.

Impastare gli ingredienti fino a formare una palla liscia.

2 Mettere la palla in un terrina e lasciar lievitare in luogo tiepido per 30-40 minuti.

Riprendete la pasta, sgonfiarla un pò e incorporare le foglioline di timo, i semi di papavero e il pepe. Per le foglioline spolverare la superficie.

3 Stendere la pasta col mattarello e ricavarne 8 dischi di 10 cm di diametro.

4 Mettere un tomino tra due dischi e premere i bordi con le dita per sigillare.

5 Cuocere nel forno preriscaldato a 200°C per 15 minuti e servirli ben caldi.

Il tomino deve risultare filante.