



NON SOLO PANE
RICETTE DEL NIDO CIVIDALE

NON SOLO PANE E PANINI FLOREALI

INGREDIENTI PER
PASTA AZZIMA
(senza lievito):

- 250 gr farina
- 2 cucchiaini di olio semi
- un cucchiaino di sale
- circa 140 ml acqua



- miscelare in una terrina tutti gli ingredienti fino al completo assorbimento dell'acqua;
- trasferire poi l'impasto su una spianatoia continuando ad impastare per qualche minuto;



- dopo avere ottenuto un impasto omogeneo porre l'impasto in un sacchettino di plastica, o avvolgerlo in un po' di pellicola;
- lasciare riposare la massa per almeno 45 minuti;



- dividere in due la pasta, stenderla prima col mattarello poi, se volete ottenere sfoglie più sottili, utilizzate la macchinetta per tirare la pasta;
- cominciate a tagliare le forme desiderate con coltello, rotella e stampini per biscotti;



- potete inserire verdure a piacimento;
- date libero sfogo alla fantasia, tenendo presente che questo tipo di impasto tende a seccarsi in fretta, cercate quindi di procedere senza interruzioni;
- ricordate che la verdura che inserirete, durante la cottura rilascerà liquidi perciò è indicato affettarla sottile per evitare che bagni la pasta rammollendola e deformandola;



- vi propongo qualche esempio...



- infornare a circa 190/200° foderando le placche da forno con l'apposita carta;
- ungere leggermente con olio la superficie della pasta e salarla così all'uscita i "fiori" avranno la fragranza e la croccantezza tipica dei grissini;

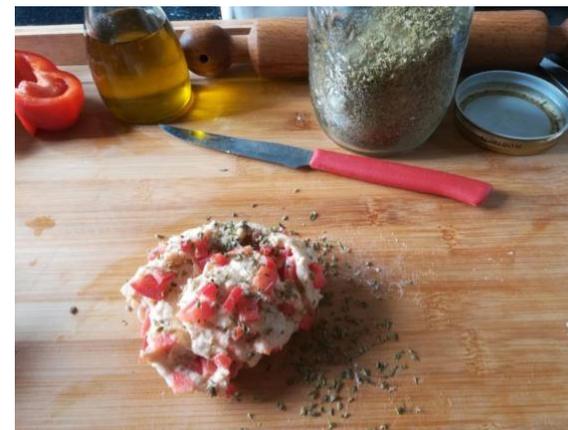


COME LAVORARE I LIEVITATI

- dividere l'impasto in tante piccole palline e stenderle;
- utilizzare salumi, verdure e spezie per le farciture;



- tenere a mente che le verdure in cottura rilasciano acqua, pertanto bisogna tagliarle a fettine molto sottili per evitare che bagnino l'impasto;



Vi mostro un po' di mie creazioni...



- infornare a 200 gradi per una ventina di minuti;
- cospargere i panini con olio e sale;
- spolverarli con rosmarino e origano a piacere.

Buon appetito!



Francesca Maria Montorsi