DAL TOSCANO
LA CASA DI CHI AMA LA CUCINA

SCOPRI
TUTTI GLI EVENTI SU
WWW.DALTOSCANO.COM/EVENTI

LA RICETTA DEL MESE

LE TIGELLE DELLA TRADIZIONE

MAGGIO 2018

UN ESPERTO IN CUCINA

LE TIGELLE DELLA TRADIZIONE

INGREDIENTI

- 250 gr. farina 0
- 20 gr. strutto
- 1/4 panetto di lievito di birra
- 1 cucchiaino raso zucchero semolato
- 75 gr. circa di acqua tiepida
- 50 gr. circa di latte tiepido
- 5 gr. sale

PREPARAZIONE

Sciogliere il lievito con lo zucchero in pochi cucchiai di acqua tiepida. Lasciare riposare coperto con pellicola per 10-15 minuti. Fare una fontana con la farina, disporre tutt'intorno all'esterno il sale (praticamente fare una corona esterna). Versare al centro il composto di lievito.

Unire lo strutto, l'acqua ed il latte tiepidi ed impastare sino ad ottenere un composto omogeneo, liscio e morbido. (Unire tanto liquido quanto ne occorre, la quantità varia in base al tipo di farina utilizzato).

Impastare per 5-10 minuti. Fare una palla, metterla in una zuppiera.

Coprire con un telo umido e far lievitare per mezza giornata (possibilmente in forno spento chiuso con dentro una tazza di acqua calda).

Trascorso il tempo, tirare la pasta con il mattarello spessa circa 1/2 cm e ritagliare dei dischi con un coppapasta. Farli riposare ancora mezz'ora coperti con un telo prima di cuocerli. Farcirle secondo il proprio gusto.

SCOPRI
TANTE ALTRE RICETTE
su blog.daltoscano.com

GUARDA IL CALENDARIO
EVENTI E ISCRIVITI
su www.daltoscano.com/eventi

Ti aspettiamo nel nostro store in Strada Romana, 48 - 46030 - Borgo Virgilio (MN)