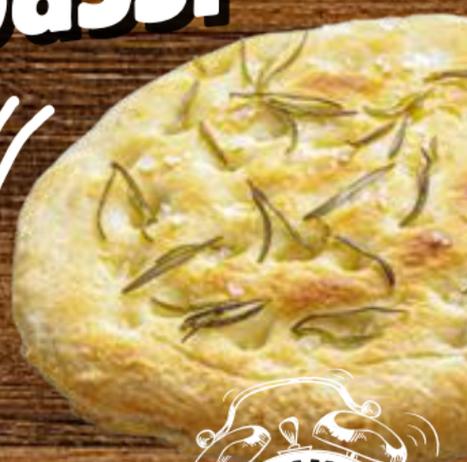




Schiacciata in 5 passi



SCOPRI
TUTTE LE
RICETTE

RICETTA N°2

SCHIACCIATA IN 5 PASSI.

INGREDIENTI:

150 g di Manitoba per salati Le Farine Magiche, 2 g Lievito Il Milleusi Decorì, 1 cucchiaino di zucchero, 105 ml di acqua, 10 g di sale fino, 1 cucchiaio di olio d'oliva + q.b. per condire, Rosmarino, Sale grosso.

PREPARAZIONE:

- 1 • In una ciotola versa la farina e il lievito, unisci anche lo zucchero e mescola bene tutti gli ingredienti.
- 2 • Aggiungi l'acqua poco alla volta e, infine, il sale.
- 3 • Lavora bene l'impasto, prima con la forchetta e poi con le mani.
- 4 • Aggiungi l'olio e forma un panetto. Stendilo nel cestello della friggitrice ad aria, foderato con carta forno.
- 5 • Condisci con rosmarino, olio e sale grosso e cuoci a 200°C per 10/13 min. La cottura dipenderà dal modello della tua friggitrice ad aria.

