



Schiacciatine - [Visualizza sul sito](#)
di Sconosciuto

pane - panini - burro

380 g di farina
1 uovo
160 ml di latte (più un goccio, eventualmente, se necessario)
6 g di zucchero semolato
10 g di sale fino
40 g di burro morbido freddo

Impastate il tutto, su una spianatoia o in macchina se l'avete. Quando sarà liscio, fatene una palla e fatela riposare per un paio d'ore in frigorifero, avvolta nella pellicola trasparente.

A questo punto, tiratela molto sottile, stendetela in una teglia unta o con la carta forno; con l'ausilio di un vaporizzatore, spruzzatela d'acqua ed insaporitela con semi di papavero o sesamo bianco e cuocete a 190° per 3/4 minuti.

