



Mafaldine - Mafalde - [Visualizza sul sito di line](#)

malto d'orzo - farina grano duro - sesamo

Mafalde - Mafaldine.

Ingredienti:

300g d'acqua tiepida  
10g di malto d'orzo (o 10g di miele)  
20g di lievito di birra  
400g di farina di grano duro  
100g di farina00  
10g di sale  
20g d'olio di oliva (10g per la pasta e 10g per irrorare la pasta)  
sesamo

Procedimento:

versare dentro il robot l'acqua il lievito e il malto (o 10g di miele) sciogliere per bene

aggiungere le due farine impastare e poi il sale una volta che si forma una palla mettere l'olio sopra e fare lievitare 1 ora.

dividere la pasta in palline di 200g e cominciare a formare le mafalde, fare lievitare di nuovo 1 ora poi passato il tempo pennellare con acqua e spolverizzare con il sesamo.

fare cuocere forno caldo 200° 25" 30"





eCucinando.it