



Canestrelli di Taggia - [Visualizza sul sito](#)
di Silvia

pane - grissini - Liguria

Ingredienti: 1 kg di farina bianca tipo 00, 100 g di lievito di birra, 250 ml di olio di oliva, 1 bicchiere di latte, sale q.b.

Preparazione: Impastare la farina con il lievito, il latte tiepido, l'olio ed un pizzico di sale. Lasciare riposare il composto sotto uno strofinaccio per un'ora, un'ora e mezza. Formare poi delle strisce di pasta non troppo sottili, lunghe circa 20-25 cm, e unire i lembi, in modo da formare il tipico canestrello.
Porre in forno a 250° per circa mezz'ora.

Fonte: La vetrina di Agriligurianet.it - Regione Liguria 2005

Ho fatto mezza dose come al solito, e ho dovuto apportare modifiche:

500 gr. farina 00
50 gr. lievito di birra
150 gr. olio EV
2 bicchieri di latte
sale q.b.

forno preriscaldato a 220° per 6 minuti per parte massimo.

ecoli: sono veloci, facili e buonissimi

impasto e forma...



pronti e fragranti...



eCucinando.it