



Pangrissi - [Visualizza sul sito](#)
di silvia

farina - sale - lievito

Ingr.:

500 gr farina 00
250 gr acqua
15 gr lievito di birra
10 gr sale
3 cucchiari di olio di oliva
olio, farina

Procedimento:

Impastare tutti gli ingredienti per una decina di minuti, finchè l'impasto diviene sodo. Formare un filone appoggiandolo su della farina, spennellare con olio extra vergine d'oliva e lasciare riposare al caldo per un'ora.

Tagliare dal lato corto dei bastoncini larghi circa due dita, allungarli ma lasciarli cicciotti..

Disponerli sulla teglia distanziandoli.

Spennellarli di olio e infornare per circa 20 minuti (forno ventilato) a 200 gradi.

