



Bimby: Streghe - [Visualizza sul sito](#)
di Sconosciuto

Ingredienti per 4 persone:

50g di strutto o margarina, 250g d'acqua tiepida, 1 cubetto di lievito di birra, 300g di farina 00, 50g d'olio extra vergine d'oliva, 2 cucchiaini di semi di sesamo, 2 cucchiaini di semi di papavero.

Preparazione:

1. Inserire nel boccale acqua e strutto: 30 sec. 40° vel.4. Aggiungere il lievito e la farina: 30 sec. vel.6 e 30 sec. vel. Spiga.
2. Lasciare lievitare l'impasto almeno 30 minuti.
3. Tirare la pasta usare la macchinetta fino a spessore 4.
4. Tagliare con una rotella per ottenere dei rettangoli di 10x5 cm circa.
5. Spennellarli con l'olio e cospargerli con i semi.
6. Cuocere in forno a 180°-200° per 7-8 min..

Consiglio: sono ottime farcite con salumi e formaggi per un piacevole spuntino.

dal ricettario Bimby: "La spatola è d'argento".

eCucinando.it