



Bimby: Tigelle - [Visualizza sul sito di manu99](#)

- 250 gr. farina 00
- 250 gr. farina manitoba
- 1 patata lessata e schiacciata (si può anche non mettere)
- 2 cucchiaini di sale
- 1 cucchiaino di zucchero
- 1 cucchiaino di strutto (oppure mettere olio ex. 1 cucchiaio)
- 1 cubetto di lievito fresco

acqua q.b. ad ottenere un impasto morbido ed elastico come quello della pizza.

Mettere nel boccale un pò di acqua tiepida il lievito lo zucchero 10 sec vel 4 poi aggiungere la farina con il sale lo strutto (o l'olio), la patata schiacciata, ed iniziare ad amalgamare il tutto x 1 minuto circa vel 6 aggiungendo a filo l'acqua dal foro del coperchio con le lame in movimento, fermate l'impasto solo quando l'acqua avrà dato la giusta consistenza per poter essere morbida e non appiccicosa, se necessario lasciare impastare x un altro minuto a vel 4. Dopo togliere l'impasto ottenuto e metterlo a lievitare in luogo tiepido (io di solito lo chiudo in un ciotolone tupperware, e quando il coperchio scoppia vuol dire che è pronto) x circa 1 ora e 40 minuti, dopo stendere l'impasto sulla tavola con un pò di farina sotto e sopra x non farla appiccicare, e formare un rettangolo alto circa 1,5 cm. poi ricavare con un bicchiere capovolto tanti dischi e metterli a cuocere su di una padella antiaderente un pò unta (giusto un pò), messa qualche minuto prima a riscaldarsi sul gas, e cuocere x circa 2/3 min. per parte avendo cura di rigirarle prima da un lato e poi dall'altro: coprite con un coperchio durante la cottura, e la fiamma del gas inizialmente dovrà essere alta poi successivamente verrà abbassata x evitare che si brucino troppo. Il risultato dovrà essere come quello dei saltimbocca, leggermente colorato, ma ben cotto dentro. X quanto riguarda la forma dei saltimbocca dovrete solo ricavare delle strisce abbastanza larghe al posto dei dischi, tagliatele a forma di un rettangolo più o meno e poi le modellate un pò e le cuocerete nello stesso modo indicatovi prima.

Provatele sono ottime io le faccio spesso sia x il pranzo che la cena al posto del pane, ai miei bambini piacciono molto e poi sono molto sbrigative. Provatele a farcire con scamorza prosciutto, e se le desiderate più croccanti, dopo averle farcite ripassatele di nuovo in padella x qualche minuto, saranno più buone.