FRISELLE PUGLIESI

By Daniela Menclossi



Preparazione : 5 min - **Riposo :** 2 ora(e) - **Cottura :** 1 ora(e) - **Materiale :** -

---

Ingredienti : 5 PERSONE

- FRISELLE PUGLIESI - 300 gr farina di semola rimacinata - 200 gr farina 0 - 1 cucchiaio miele - 7 gr lievito di birra disidratato - 7 gr sale - 300 ml acqua - 100 ml olio evo

---

FRISELLE PUGLIESI

1. Inserire tutti gli ingredienti nella ciotola d'acciaio ad eccezione del sale, programma PANE/BRIOCHE

2. Dopo il primo minuto del programma , aggiungere il sale , riavviare il programma fino a termine

3. Raccogliere l'impasti in una terrina coprire con la pellicola è far lievitare per almeno 2 ore

4. Trascorso questo tempo spezzettare l'impasto creare dei filoncini abbastanza sottili e chiuderli ad anello, adagiarli sulla teglia e far lievitare per altri 30/40 minuti

5. Mettere in forno per 25 minuti a 220 gradi

6. Togliere dal forna, raffreddare, tagliare a metà rimettere sulla teglia e infornare di nuovo per 40 minuti circa a 150 gradi

7. Far raffreddare di nuovo e conservare in una scatola di latta

Cook Expert ■

Le ricette degli internauti non sono testate nuovamente dalla Magimix.

Autore : Daniela Menclossi