

FRISSELLE PUGLIESI

RICETTA

1° Fase

Versa nella ciotola la semola e 250 g di acqua, impasta per circa 3 minuti, l'impasto deve risultare grumoso e non del tutto formato.

Copri la ciotola e lascia riposare per almeno 60 minuti a temperatura ambiente.

Trascorsi i 15 minuti, unisci il lievito madre ed impasta per circa 4 minuti, copri e lascia riposare per 15 minuti.

Scioglie il sale in 50 g di acqua e continua ad impastare, ad avvenuto assorbimento dell'acqua aggiungi l'olio ed impasta fino ad ottenere un impasto liscio.

2° Fase

Dividi l'impasto in 9 pezzi e forma delle palline, lascia riposare per 10 minuti coperti da un canovaccio.

Schiaccia leggermente le palline e crea al centro un buco con il pollice in modo da formare una ciambella.

riponi il tutto in una teglia foderata con carta da forno.

Lasciare riposare per circa un'ora.

3° Fase

Cottura

Inforna a 210° C e cuoci per 20 minuti circa. Sfornate e taglia le ciambelle calde a metà.

Passale ancora in forno a 160°C e fatele biscottare.



Ingredienti

- 500 g Semola rimacinata di grano duro.
- 300 g Acqua
- 100 g Lievito madre.
- 15 g Olio extravergine d'oliva.
- 10 g Sale.