

Impasto dolce per fagottini della nonna senza lievito



Ingredienti

600 gr Farina di tipo 0 (o qualunque preferiate) Circa 3 tazze*
1 bicchiere di olio d'oliva (circa 150 ml) (circa 2/3 tazze*)
1 bicchiere di latte (circa 140 ml) (circa 2/3 tazze*)
18 grammi di sale

Preparazione

Setaccia la farina in una ciotola e forma un buco al centro. Aggiungi l'olio, il latte e il sale al centro e iniziare a impastare. In pochi minuti si formerà la pallina di impasto, facilmente e rapidamente. Se preferisci, puoi usare anche un mixer.

Copri l'impasto con un involucro di plastica e lascialo riposare per 30 minuti, quindi dividilo in due parti. Stendi le due parti dell'impasto.

Variazione per Impasto di Pizza Rustica

Se vuoi preparare una pizza ripiena rustica, stendi uno dei fogli in una teglia da forno, riempilo come preferisci e coprilo con l'altro foglio. Se, d'altra parte, vuoi preparare una torta salata, usa solo uno strato di pasta o entrambi se vuoi preparare due torte. In alternativa, puoi congelare in sicurezza uno strato per un uso successivo.

Per cucinare le pizze rustiche o le torte salate preparate con questo impasto, ci vorranno 30 minuti a 180 ° Celsius (356 ° Fahrenheit). Puoi guarnire i tuoi fagottini con cioccolata, marmellata o qualsiasi tipo di confettura e riempimento dolce a tua scelta. *(misura tazza da te')



*(misura tazza da te')

Rebbetzin Gavriela Frye

Per

Beit Shalom Messianic Congregation, Pozzuoli, Naples, Italy