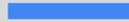


LE TIGELLE



di Mattia Federici

Ingredienti Tigelle

ricetta per 4 persone

500 gr di farina	1,78 €/kg
250 ml di latte	0,81 €/L
1 cucchiaio di olio d'oliva	11,00 €/L
1 cucchiaino di sale	0,44 €/Kg
25 gr lievito di birra	0,45 €/50gr
½ bustina lievito per dolci	1,35 €/3 bustine



Ingredienti per la farcitura

prosciutto crudo	7,10 €
salame	2,59 €
squacquerone	11,24 €
funghi sott'olio	2,50 €
giardiniera	2,04 €

Il costo totale ammonta a 27,4 €



Procedimento

Inserire nella planetaria tutti gli ingredienti insieme. Mescolare fino ad ottenere un impasto omogeneo, morbido ed elastico.

Adagiare l'impasto su una spianatoia coperto da un canovaccio.

Lasciare riposare circa 2 ore.



**Dopo un paio di ore il composto
avrà raddoppiato il suo volume**



Creare dall'impasto tante palline poco più grandi di una noce.

Posizionarle sul tagliere non troppo vicine l'una all'altra e coprire con un canovaccio per circa un'ora.

se avete fatto la misura giusta dovrebbero esserne venute una cinquantina.



Dopo un'ora le tigelle ancora crude sono lievitate nuovamente e si può procedere con la cottura utilizzando l'apposito strumento



Dopo circa 5 minuti di cottura a fuoco lento rigirando la piastra spesso le tigelle avranno un colore dorato



Le tigelle sono pronte



Buon appetito!!