



tigelle

di adam



ingredienti: per 19 tigelle

500 g di farina 60 cent

150 ml latte 25 cent

100 ml acqua dal rub

25 g lievito 22 cent

30 ml olio d'oliva 30 cent

15 g di sale 12 cent



1,49 euro



## STEP 1

Mettere in una ciotola:  
farina, lievito, sale, olio, acqua e il  
latte; mescolare il tutto e poi far  
riposare per 2 ore





## STEP 2

dopo aver fatto riposare  
l'impasto per 2 ore  
dovrebbe aver  
raddoppiato il suo volume  
si devono fare delle  
palline che poi dovete far  
riposare per 40 min





## STEP 3\4

3 DOPO I 40 MINUTI APPIATTIRE  
LE PALLINE.

4 METTERE NELLA PADELLA E  
CUOCERLE PER 3 MIN



**BUON**

**APPETITO**



**ВЪВЕЛЛО**