

I FIGASSIN

Ingredienti

- farina (750gr)
- sale (1gr)
- 1 lievito di birra
- farina di grano duro (250gr)

Come si prepara

Amalgamare tutti gli ingredienti lavorandoli con cura fino ad ottenere un bell'impasto compatto ma morbido.

Far lievitare sotto una pentola riscaldata sulla fiamma, facendo attenzione che l'impasto non tocchi i bordi caldi della pentola.

Ricavare dall'impasto dei dischi piatti.

Cuocere in forno caldo o sulla padella antiaderente molto calda.

Difficoltà: 2

Gradimento: 5

Tabella nutrizionale

Valore energetico	340 kcal 1424 kJ
-------------------	---------------------

Tags

bambini, feste, tradizionale, I figassin, focacce e pizza

