

Pagnotte golose

La ricetta di Cresci con gusto



COME SI PREPARA:

ingredienti:

600 gr farina

280 gr acqua a temperatura ambiente

15 gr lievito istantaneo

10 gr sale

20 ml olio di oliva/semi

10 gr zucchero

uvette, gocce di cioccolato, rosmarino, olive, noci, ecc.

In un recipiente mescolare l'acqua con l'olio, lo zucchero ed il lievito, quindi aggiungere la farina ed il sale.

Amalgamare bene il tutto con le mani, aggiungendo, se serve, un goccio di latte.

Accendere il forno a 200° (con mamma e papà!).

Aggiungere all'impasto a piacere: olive, noci, uvette, gocce di cioccolato, rosmarino, ecc. per i panini che preferite.

Fare delle palline di pasta grandi a piacere ed infornare su carta da forno a 200° per 20 minuti circa.

Togliere dal forno, lasciar raffreddare le pagnotte e..

...buon appetito!