

TIGELLE

Ingredienti:

- 500 g di farina di grano tenero
- 3 cucchiai di olio d'oliva
- 150 ml di latte
- 1 bustina di lievito secco o un panetto di lievito di birra fresco
- 1 cucchiaino di zucchero
- Un pizzico di sale

Procedimento:

1. **Preparare il lievito:** Sciogliere il lievito in mezzo bicchiere di acqua tiepida con un cucchiaino di zucchero. Lasciare riposare per circa 10 minuti fino a quando il lievito si attiva e inizia a gonfiarsi.
2. **Preparare l'impasto:** Disporre la farina su una spianatoia, formando una fontana. Al centro, aggiungere il lievito sciolto, il latte, l'olio d'oliva e un pizzico di sale. Impastare bene fino a ottenere un impasto liscio e omogeneo, formando una palla.
3. **Lievitazione:** Mettere l'impasto in una ciotola, coprirlo con un panno e lasciarlo lievitare in un luogo caldo per 2-3 ore, fino a quando non raddoppia di volume.
4. **Formare le tigelle:** Dopo la lievitazione, dividere l'impasto in piccole palline della grandezza di una noce. Stendere ogni pallina con un mattarello fino a ottenere dischi di circa mezzo centimetro di spessore.
5. **Cottura:** Cuocere le tigelle nell'apposita piastra ben calda, girandole su entrambi i lati fino a quando non sono dorate.
6. **Servizio:** Servire le tigelle calde, accompagnate con affettati, formaggi, o il tradizionale pesto di lardo, aglio e rosmarino