Tigella

Autore: Motogully

Tigella

Ingredienti

- 1 Kg di farina
- 1 cucchiaio di olio di semi
- 12 bicchiere di latte
- 12 bicchiere di acqua
- 1 cubetto di lievito di birra
- sale q.b
- un pò di rosmarino

Preparazione

Formare una fontana con la farina,aggiungere l'olio.Nel frattempo far sciogliere il lievito nel latte tiepido.Impastare aggiungendo tutti gli ingredienti.Lasciare lievitare per 2 ore

in un luogo riparato.riprendere la pasta e fare delle palline grandi come un mandarino,e lasciare lievitare un'altra ora.Appiattire le palline e cuocerle nell'apposita tigelliera.

Note

Io solitamente uso il lievito di birra secco (Mastro fornaio Pane degli angeli).La pasta si può tirare col matarello un pò per volta lasciandola grossa 1 cm e tagliarla con una formina tonda (ne vengono di più)

Tempo di preparazione	over 2,5 h	**Difficoltà**	Molto Facile
Porzioni	4 porzioni	**Spesa**	
Nazione/Regione	Italy	**Costo per porzione**	
Vegetariana	No	**Senza lattosio**	No
Dietetica	No	**Senza glutine**	No
Calorie		**Kilojoules**	

Grassi		**Unità di pane**	
Proteine		**Carboidrati**	