

SALATINI MEDITERRANEI

Ingredienti per 4 persone:

- 500 g di farina 00,
- 10 g di lievito di birra liofilizzato,
- olio d'oliva,
- acqua,
- sale,
- rosmarino,
- aglio in polvere,
- formaggio parmigiano reggiano,
- origano,
- pepe.

Sciogliere il lievito nell'acqua tiepida ed attendere che si attivi (ovvero che inizi a produrre schiuma).

Disporre la farina a fontana, con un cucchiaino abbondante di sale.

Versarvi nel centro l'acqua con il lievito e 125 cc d'olio.

Impastare fino a quando non si forma una palla elastica e non appiccicosa, infarinarla e porla a lievitare.

Quando sarà una volta e mezza-due la dimensione originaria, prendere la pasta e suddividerla in quattro o cinque pezzi. Cominciando dal primo pezzo, stenderlo in una sfoglia alta un paio di millimetri, poi piegarlo in due, ristenderlo, piegarlo, ristenderlo, e così via per una decina di volte.

All'ultima passata di mattarello, tenere la pasta un po' più alta, diciamo 3 millimetri, poi tagliarla in rettangolini di 2-3 cm. di lato, ungere leggermente un lato, e passarlo in una miscela di rosmarino spezzettato e sale, oppure parmigiano grattugiato e origano, o rosmarino, sale e pepe, o aglio, rosmarino e sale, o insomma in qualunque altra miscela di erbe vogliate, mettete i salatini in una teglia unta (erbe all'insù) ed infornate per 10' a 200°.

Mentre una teglia cuoce, ripetete il procedimento con un altro pezzo di pasta, e così via fino a quando non si esauriscono le materie prime.