ingredienti
450 g di farina di rimacinato
12 g di lievito di birra fresco (o mezzo panetto)
250 ml di acqua
2 cucchiaini di sale
aglio disidratato

preparazione
sciogliere il lievito nell'acqua e aggiungerlo alla farina alla quale avevate preventivamente aggiunto il sale e due cucchiaini di aglio disidratato (va bene anche quello in polvere) e mescolare fino ad ottenere un impasto liscio ed omogeneo. coprire con un panno pulito e lasciare lievitare per 40 minuti.
dopo la lievitazione fare con l'impasto delle palline di circa 5-7 cm di diametro e porre in una teglia unta con olio d'oliva.
infornare in forno preriscaldato per circa 25-25 minuti.
sfornare e lasciare intiepidire prima di addentarlo o servirlo.

CONSIGLIO: evitare questa pietanza in occasione di cene "galanti" :)