

Ingredienti
2 cucchiaini di garam masala (mix di spezie indiane) sciolti in
250 ml di latte tiepido
150 g di farina bianca
150 g di farina integrale
100 g di farina fioretto di mais
25 g di olio extravergine d'oliva
25 g di lievito di birra
2 cucchiaini di sale
5 cucchiaini di zucchero di canna

Preparazione
Sciogliamo il lievito e lo zucchero nel latte tiepido con le spezie, mescoliamo per qualche istante con una frusta manuale e poi copriamo e lasciamo fermentare per 10 minuti. Trascorsi i 10 minuti versiamo il tutto sulle farine insieme all'olio e al sale e mescoliamo energicamente per altri 10 minuti.
Poi stendiamo l'impasto con un mattarello e con una rotella tagliapizza otteniamo delle striscette larghe circa 2 cm. Arrotoliamo ogni striscia di impasto a partire dalla base verso la

punta e magicamente verranno fuori delle forme molto simili a delle piccole roselline.
Poggiamole su una teglia rivestita di carta forno con una delle parti arrotolate verso il basso e copriamo con un panno pulito e lasciamo lievitare per circa 1 ora e mezza.
Accendiamo quindi a scaldare il forno quindi inforniamo a temperatura moderata, per circa 20-25 minuti controllando di tanto in tanto la cottura (soprattutto della base).
Quando saranno dorati in superficie sforniamo e lasciamo intiepidire a temperatura ambiente per qualche minuto prima di servire.
Si prestano benissimo come contorno e vi faranno fare una gran bella figura a tavola.