

Ingredienti
450 g di farina di rimacinato
1/2 panetto di lievito di birra
250 ml di latte tiepido
2 cucchiaini di sale
3 cucchiai di olio d'oliva
80 g di Parmigiano Reggiano a scaglie

Preparazione
Sciogliamo il nostro lievito di birra nel latte tiepido (mi raccomando tiepido e non caldo!). In un recipiente mettiamo la farina con il sale, e versiamo al centro il nostro lievito sciolto, e l'olio d'oliva. Impastiamo a mano il nostro composto tiepido, e appena sarà omogeneo, lasciamolo riposare coperto con un telo di cotone pulito, per circa 1 ora, in modo che lieviti.
Poco prima della scadenza dell'ora di lievitazione, mettiamo a scaldare il nostro forno a circa 200 gradi, e ungiamo la nostra teglia o piastra da forno con olio d'oliva. Dividiamo il nostro impasto in palline e all'interno di ogni pallina incastoniamo delle scaglie di Parmigiano. Posizioniamo le nostre palle di pane imbottite sulla piastra unta e sopra ogni pallina, con la lama di un coltello, tracciamo un taglio a forma di croce. Inforniamo per circa 25 minuti o finché

il pane non ci apparirà cotto e dorato.

Tiepidi sono ottimi ma anche a temperatura ambiente sono favolosi!