Pagnottine integrali alle mandorle

Scritto da Chiara Chiaramonte
Lunedì 02 Gennaio 2012 00:24 -



Ingredienti

250 g di farina integrale
200 g di farina 0
2 cucchiaini di sale
1 panetto di lievito di birra
250 ml di acqua tiepida
4 cucchiai di olio d'oliva
80 g di mandorle grattugiate

Preparazione

Sciogliamo il lievito nell'acqua tiepida e poi uniamolo alla farina, al sale e all'olio. Impastiamo energicamente per circa 10 minuti e poi copriamo con un panno pulito e lasciamo lievitare per circa 1 ora e 30. Poi accendiamo il forno e formiamo dei bocconcini tondi che passeremo sulla granella di mandorle prima di porre sulla piastra da forno per la cottura.
Inforniamo per circa 20- 25 minuti controllando spesso.

Perfette per un aperitivo o per uno spuntino. Un contorno sfizioso per i nostri secondi o le insalate.