Scritto da Chiara Chiaramonte
Venerdì 25 Maggio 2012 00:19 -



Ingredienti
1 cucchiaino di sale
270 g di farina 0
150 ml di latte tiepido
10 g di lievito di birra fresco
olio d'oliva
½ cucchiaino di zucchero

Preparazione
Sciogliamo il lievito nel latte, ed aggiungiamolo a poco a poco sulla farina con il sale, lo zucchero e l'olio.
Impastiamo fino ad ottenere un impasto omogeneo che faremo lievitare, coperto con un panno di cotone, per circa 40 minuti.
Stendiamo poi l'impasto con un mattarello fino ad ottenere uno spessore di circa 1 cm e tagliamolo con forme quadrate, di circa 7-10 cm per lato. Copriamo di nuovo e lasciamo lievitare per altri 20 minuti.

Poi scaldiamo un'ampia padella antiaderente e cuociamo le nostre mattonelle di pane prima da un lato e poi dall'altro per un totale di circa 8-10 minuti a mattonella.

Ideali da tagliare in due e farcire al centro con miele, o marmellata a colazione. Perfette da infilare nel tostapane con del formaggio da fondere all'interno.