

Ingredienti
170 ml di latte d'avena
2 spicchi d'aglio pelati e spaccati a metà
25 ml di olio d'oliva
230 g di farina 00
70 g di farina fioretto di mais
20 g di formaggio grattugiato
10 g di lievito di birra
1/2 cucchiaino di zucchero di canna
2 cucchiaini di sale

Preparazione
In un pentolino facciamo bollire per un paio di minuti il latte con gli spicchi d'aglio dentro. Poi lasciamo intiepidire a temperatura ambiente e togliamo l'aglio.
In un recipiente piccolino mescoliamo con una frusta il latte, nel quale avremo dissolto lo zucchero e il lievito di birra. Copriamo per circa 10-15 minuti e intanto prepariamo le farine con il sale, il formaggio e l'olio d'oliva. Trascorsi i 10 minuti quindi impastiamo energicamente per circa 10 minuti e lasciamo riposare e lievitare il nostro impasto per circa 40 minuti coprendolo

con un panno. Poi prendiamo dal nostro impasto piccoli pizzichi e facciamo delle palline che appiattiremo con un mattarello e riporremo su un vassoio un po' infarinato e che copriremo per altri 20 minuti prima di mettere sul fuoco un'ampia padella antiaderente a scaldare. Passiamo le nostre ciabattine su entrambi i lati che gonfieranno leggermente e si doreranno e in alcuni punti imbruniranno.

Usate questa delizia come contorno, come aperitivo o antipasto o anche come spuntino.

Ricetta pubblicata anche su Sparkling Magazine