

Roselline di pane speziato (vegan)

Scritto da Chiara Chiaramonte
Mercoledì 26 Marzo 2014 00:03 -



Ingredienti

250 ml di latte d'avena tiepido
400 g di farina integrale (meglio se di grani antichi)
25 g di olio extravergine d'oliva
25 g di lievito di birra
2 cucchiaini di sale

Preparazione

Sciogliamo il lievito nel latte tiepido, mescoliamo per qualche istante con una frusta manuale e poi copriamo e lasciamo fermentare per 10 minuti. Trascorsi i 10 minuti versiamo il tutto sulla farina 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 rose. Poggiamole su una teglia rivestita di carta forno con una delle parti arrotolate verso il basso e copriamo con

Roselline di pane speziato (vegan)

Scritto da Chiara Chiaramonte
Mercoledì 26 Marzo 2014 00:03 -

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.

Come antipasto o come contorno, come spuntino o per merenda insieme ad una crema di frutta, farete certamente un'ottima figura!