

TARALLINI

INGREDIENTI

1 kg di farina di grano tenero tipo 0
una manciata di semi di finocchio
20 g di lievito di birra
1/2 bicchiere di vino bianco
3 dl di olio extravergine d'oliva
1 cucchiaino di sale

PREPARAZIONE

Sciogliete il lievito in un bicchiere d'acqua tiepida. Unitelo poi con gli altri ingredienti e lavoratelo fino a formare un impasto omogeneo e morbido. Lasciate lievitare e quindi preparate delle striscioline di pasta che intrecciate, a mano o con l'apposita macchina, una a una. Tagliate le strisce in tanti pezzettini, da ciascuno dei quali otterrete un tarallo. Disponete i taralli così confezionati sulla placca del forno unta e infornate a 180°C una prima volta; non appena prendono colore estraete, girate i taralli e rimettete in forno così che risultino uniformemente fragranti e dorati.

