

La piadina

Ingredienti

- Farina, acqua, olio, sale

Preparazione

- Mischiare tutti gli ingredienti finché non si sarà creato un impasto omogeneo.
- Mettere la pasta sul tavolo e stenderla.
- Cuocere le piadine al forno fino a che non raggiungeranno un colorito dorato.

I biscotti

Ingredienti

- Lievito per dolci, farina di mais, farina tipo "00", burro, acqua, sale, zucchero, uova sgusciate

Preparazione

All'inizio Claudio ci ha messo nella ciotola due tipi di farine: la farina di mais e la farina di tipo "00".

Abbiamo cominciato a mischiare mentre Claudio metteva l'acqua e le uova sgusciate.

Abbiamo continuato a mischiare, si è messo burro, zucchero e un pizzico di sale, il lievito per dolci.

Abbiamo formato delle palline, schiacciate sempre a forma circolare e infine abbiamo infornato i biscotti per circa 35'.

Finita la cottura ... sono pronti per essere mangiati!

Biscotti senza glutine

Ingredienti

farina di mais, acqua, sale, lievito dolce, tuorlo d'uovo.

Preparazione

Per fare i biscotti senza glutine si prende la farina di mais, si mescola, si mette l'acqua e si rimescola piano; si aggiunge poco sale e un tuorlo d' uovo; si rimescola delicatamente e si aggiunge il lievito per dolci.

Si formano delle palline con l' impasto, si schiacciano per darle la forma; si posizionano su un vassoio e si mettono in forno per una mezzoretta, e ... i biscotti sono pronti.

Pane semi-integrale

Ingredienti

- Farina integrale, farina "00", lievito di birra, olio extra vergine, acqua

Preparazione

Prima di tutto abbiamo lavato le mani.

Su un vassoio abbiamo messo la farina integrale, la farina "00", il lievito di birra e l'acqua, abbiamo mescolato il tutto e lasciato a lievitare per circa mezz'ora.

L'impasto è quasi raddoppiato e abbiamo formato un unico filone e messo in forno.

Pane al sesamo

Ingredienti

- Farina "00", lievito di birra acqua, sale, semi di sesamo, olio extra vergine

Preparazione

La preparazione è uguale al pane semi-integrale.

Dopo la lievitazione abbiamo diviso l'impasto in parti uguali e formato dei piccoli bocconcini, passati tra i semi di sesamo e infornati.