SCHIZZOTTO

(Un type de pain fait à la maison. Autrefois tous les jours, aujourd'hui le dimanche ou bien on l'achète à la boulangerie)

INGREDIENTI:

- Farina 00:1 kg
- 1 cucchiaino di sale
- Strutto: 90 gr
- Lievito birra: 25gr. da fare sciogliere prima in una tazza da the di acqua tiepida.
- Rosmarino sminuzzato
- Acqua GASSATA q.b.

PROCEDIMENTO:

- Mescolare il tutto in una terrina aggiungendo il lievito di birra sciolto ed aggiungere acqua gassata fino ad ottenere un impasto omogeneo e leggermente appiccicoso.
- Lasciare riposare in una terrina per 1/2 ora coperto da un canovaccio.
- Prendere l'impasto e stenderlo su una teglia con carta forno, in modo uniforme e fare dei taglietti a quadrotti e spennellare la superficie con albume d'uovo.
- Infornare così com'è a 200° per 25/30'.
- Fare la prova dello stuzzicadenti.
- Gli ultimi 5' dorare con il grill facendo attenzione che non bruci.

Mangiare a piacimento!!!