



# 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)

## **Ingrédients:**

- 1 kg de farine 00
- 1 cuillerée à café de sel
- 90 gr de saindoux
- 25 gr de levure de bière. À faire dissoudre auparavant dans une tasse de thé d'eau tiède
- Romarin brisé
- Eau gazeuse (selon besoin).

## **Préparation:**

- Mélanger le tout dans une terrine en ajoutant la levure de bière dissoute et ajouter l'eau gazeuse jusqu'à obtenir une pâte homogène et légèrement collante
- Laisser reposer dans une terrine pendant une ½ heure recouvert avec un torchon en toile.
- Prendre la pâte et l'étendre dans un plateau sur du papier sulfurisé, de façon uniforme, faire de petites découpes en carré et badigeonner la surface avec du blanc d'oeuf.
- Enfourner ainsi à 200° pendant 25/30 minutes.
- Vérifier la cuisson avec un cure dents.
- Pendant les dernières 5 minutes faire dorer avec le grill en prenant garde de ne pas le brûler.

**Manger avec plaisir!!!**