

CHIACCHIERE AI FARRI ANTICHI



INGREDIENTI

Waldkorn Lievitare	1000 gr
Farina Brio integrale / Farina frolla	1000 gr
Sale	15 gr
Zucchero	100 gr
Perfetto Gateaux	250 gr
Uova intere	200 gr
Vino bianco	400 gr
Acqua	100 gr
Grappa	50 gr

PROCEDIMENTO

Impastare tutti gli ingredienti per 10 minuti fino ad ottenere un impasto omogeneo.

Cilindrare la pasta dando 3 pieghe a 3 con la sfogliatrice, fare riposare 12 ore, formare dopo avere steso la pasta a circa 1 mm, bucare, tagliare e friggere in olio Girasholè altoleico 175°C.

Spolverare con zucchero a velo non igroscopico polvere di neve extra.

n.b. E' possibile sostituire la farina Brio integrale con farina Frolla Pasini o Farina italiana.