



**ESTATE
RAGAZZI**

I LABORATORI DI CUCINA



SCHIACCIATINE AL ROSMARINO 000

ETÀ : dai 7 anni

TEMPO : 2 ore per la lievitazione, 1 ora per la lavorazione e la cottura

MATERIALI :

- bilancia
- terrina
- cucchiaio
- strofinaccio umido
- tagliere da cucina
- mattarello
- coltello/rotella da pizza
- placca da forno
- pennello da cucina
- forno

Ingredienti:

- 500 gr farina 00
- 1 cucchiaio raso di sale
- 25 gr lievito di birra (sciolto in un po' di acqua tiepida)
- 50 gr strutto
- 10 cl olio di oliva
- 20 cl acqua
- 15 gr rosmarino
- olio di oliva

SVOLGIMENTO : Prendere la terrina e impastare insieme tutti gli ingredienti. Lasciare lievitare per circa 2 ore coprendo la terrina con uno strofinaccio umido. Quando l'impasto è lievitato metterlo sul tagliere senza rimpastarlo. Utilizzare il mattarello per stendere l'impasto abbastanza sottile. Tagliare delle strisce di 1x8 cm circa. Disporle su una placca da forno e pennellare con olio di oliva. Cuocere in forno caldo a 200° per circa 20 minuti. Sfonare, lasciare raffreddare e mangiare

NOTE : In alternativa si può dividere il laboratorio su 2 giornate, facendo un giorno l'impasto (conservandolo poi in frigorifero) e quello successivo il taglio e la cottura.



LABORATORIO TRATTO DAL SUSSIDIO PG BOLOGNA "JUBILEUM" - 2016