

Facaccine con farina INFIBRA TIPO 1 W210

Ingredienti

250 g Farina INFIBRA TIPO 1 W210
130 ml acqua tiepida
20 g olio di semi
10 g zucchero
lievito per dolci (un cucchiaino)
un pizzico di sale
crema di nocciole a piacere
zucchero a velo a piacere

Versare la farina, l'acqua, l'olio, lo zucchero, il sale e il lievito in una ciotola ed impastare fino a ottenere un panetto omogeneo. Stendere la pasta e ritagliare dei cerchietti. Al centro mettere un cucchiaino di crema di nocciole e chiudere con un altro disco di pasta. Sigillare bene i bordi, cuocere in padella senza ungerla, 4 minuti per lato a fuoco dolce.

A cottura ultimata spolverizzare le focaccine con zucchero a velo.

Note: la dose di olio indicata in questa ricetta è minore della quantità prevista dalle tradizionali ricette con farina tipo 00, poiché nella farina INFIBRA è contenuto il germe di grano che è ricco di acidi grassi vegetali naturali.

