

## **Tigelle o crescentine vegane con farina INFIBRA TIPO 1 W210**

### **Ingredienti**

1 kg	Farina INFIBRA TIPO 1 W210
550 g	acqua
60 g	olio extravergine d'oliva
10 g	sale
8 g	lievito di birra essiccato (o 25 g lievito di birra fresco)

Impastare la farina, il lievito, l'acqua e l'olio. Aggiungere il sale a metà lavorazione. Lasciare lievitare coperto con un panno umido o con pellicola alimentare a temperatura ambiente per 2-3 ore. Stendere l'impasto con un mattarello ad uno spessore di 5 mm circa, con un coppapasta del diametro di 8cm ricavare dei dischetti. Sistemare le tigelle su un vassoio e lasciare lievitare per circa 1 ora, coperte da un panno umido. Scaldare la tigelliera da entrambe i lati, cuocere le tigelle capovolgendo la tigelliera sul fuoco a metà cottura.

*Nota: si consiglia la variante con 400 g di farina INFIBRA+ e 600 g di farina INFIBRA 210.*