

## Taralli\_zenzero\_curcuma\_semi\_di\_papavero

### Ingredienti

250 g	Farina Infibra con zenzero, curcuma e semi di papavero
100 g	vino bianco secco
65 g	olio extravergine d'oliva
5 g	Sale fino

Per l'impasto insieme alla farina Infibra con zenzero, curcuma e semi di papavero in una ciotola insieme al sale; poi versate il vino bianco e l'olio extravergine d'oliva e mescolate per amalgamare tutti gli ingredienti.

Trasferite il composto sul piano di lavoro e impastate velocemente fino a quando non avrete ottenuto un panetto liscio e uniforme, poi avvolgetelo nella pellicola e lasciatelo riposare per 30 minuti a temperatura ambiente. Una volta passati i 30 minuti dividete l'impasto in piccoli pezzi.

Stendete i pezzi di impasto con le dita per ricavare dei filoncini lunghi non più di 10 cm e spessi non più di 1 cm. A questo punto unite le due estremità dei filoncini in modo tale da creare delle gocce.

Ponete i taralli su un canovaccio infarinato; fate bollire una pentola di acqua per poi lessarci pochi taralli alla volta, scolateli una volta venuti a galla e poneteli su un panno.

Contemporaneamente riscaldate il forno a 200° e, una volta caldo, cuocete i taralli ben distanziati tra loro per circa 25/30 minuti.