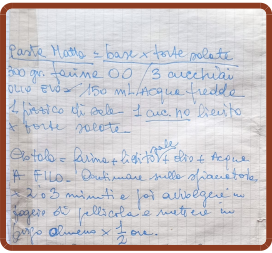
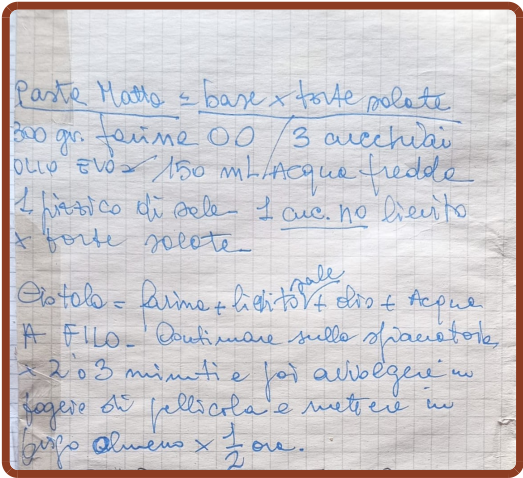


Pasta Matta = base per torte salate



Documento originale

Preparazione: —	Cottura: —	Porzioni: —	Difficoltà: Media
-----------------	------------	-------------	-------------------

Ingredienti

Procedimento

farina 00	300 g	• In una ciotola unire farina, lievito, olio e acqua a filo.
olio extra vergine d'oliva	3 cucchiiai	• Continuare a lavorare sulla spianatoia per 2 o 3 minuti.
acqua fredda	150 ml	• Poi avvolgere in un foglio di pellicola e mettere in frigo per almeno mezz'ora.
sale	1 pizzico	
lievito per torte salate	1 cucchiaino	