Sfoglie di pane

Pubblicato: 10-11-2021 da: Rita Caverzan

Ingredienti:

- 200 gr. di farina
- ½ cucchiaino di lievito istantaneo per torte salate
- 2 cucchiaini di erbe aromatiche
- 1 cucchiaio di olio
- ½ cucchiaino di sale
- 100 ml. di acqua

Preparazione:

In una ciottola mettere la farina, il lievito, le erbe aromatiche e per ultimo il sale.

Mischiare gli ingredienti, aggiungere l'olio e un poco alla volta l'acqua.

Lavorare bene l'impasto fino a quando sarà ben liscio.

Dividere in 10 pezzi e formare delle palline.

Con il mattarello appiatirle formando un disco molto sottile.

Ungere una padella con poco olio, togliere l'eccesso con della carta assorbente e mettere al fuoco.

Quando sarà ben calda mettere a cuocere un disco, basta ½ minuto, girarlo e cuocere per altro ½ minuto.

Si possono adoperare come piadine e imbottirli a piacere con formaggi e affettati.