



Associazione Amici del Cuore Onlus - Lecco



Tartine con semi di sesamo e papavero

LE RICETTE DI PAOLO PAOLILLO

INGREDIENTI

Farina (speciale) gr. 500
Lievito di birra gr. 20
Pizzichi di sale n. 2
Olio oliva extravergine q.b.
Acqua q.b.
Bresaola gr. 60
Semi di sesamo q.b.
Semi di papavero q.b.

PROCEDIMENTO

Preparare un panetto classico di pasta per pizza utilizzando la farina (speciale) disposta a "Vulcano" sul tavolo, aggiungendo olio e.v.o e lievito di birra precedentemente stemperato in acqua tiepida. Far riposare per circa un'ora. Unire all'impasto la bresaola tagliata a pezzetti molto piccoli. Ottenere un panetto sodo e non appiccicoso.

Raggiunta la consistenza ottimale, con un matterello stendere l'impasto cercando di ottenere una sfoglia spessa 4-5 mm e ricavare i salatini utilizzando uno stampino a forma di cuore, stella, albero. Ovviamente, re-impastare i ritagli di pasta per ottenere altri salatini. Disporli in una teglia foderata con carta forno leggermente distanziati tra loro, spennellarli con albume d'uovo, infine, spolverare la superficie con semi di sesamo e l'altra metà con semi di papavero.

Cuocere, in forno preriscaldato, a 200° per 10-15 minuti facendo attenzione a non farli colorire eccessivamente.