

PASTELLA

INGREDIENTI:

- 100 gr. Farina Mix B(Schar)
- 100 gr. Farina Mix C (Schar)
- 500 gr. Acqua tiepida
- 1 - Cucchiaino di lievito naturale Schar
- 1 - Cucchiaino raso di sale
- 1 - Cucchiaino raso di zucchero
- 1 - Tuorlo d'uovo
- Broccoli o carciofi q.b.
- olio di semi di mais o di girasole

PROCEDIMENTO:

Unire alla farina tutti gli ingredienti, sciogliere il lievito nell'acqua tiepida. Impastare bene il composto, fare lievitare per circa 20 minuti, coprendo la pirofila con uno strofinaccio. Passare i broccoli o i carciofi precedentemente bolliti nella pastella e friggere in abbondante olio.