Ricetta per Palloncini di pane al khorasan KAMUT®

Per 10 persone

Tempo di preparazione: 60 min

per 10 pezzi

Ingredienti:

- 150 g farina Manitoba RIEPER
- 100 g farina di grano khorasan KAMUT® RIEPER
- 170 ml acqua
- 5 g sale
- 6 g lievito di birra oppure 2 g lievito secco

Preparazione:

In una ciotola mescolare e lavorare bene tutti gli ingredienti fino ad ottenere un impasto liscio e morbido. Disporlo su un piano infarinato e lasciare riposare coperto per 15 min. Tirare una sfoglia rettangolare, coprire e far riposare per altri 5 min. Nel frattempo riscaldare il forno a 250°e mettervi una placca (senza carta per forno). Tagliare la pasta in rettangoli di 8 per 8 cm e assottigliarli fino a uno spessore di 1 - 1,5 mm. Evitare briciole di impasto e buchi nella sfoglia. Al

raggiungimento della temperatura trasferire con cura le sfoglie sulla placca e infornare. Dopo due min. le sfoglie dovrebbero gonfiarsi e lasciare in forno per un totale di 6 min.

Tempo di cottura:

ca. 4-6 min. a 250°
Nel forno termoventilato la cottura non è possibile.