

FETTE BISCOTTATE CASALINGHE

Ingredienti per 4 persone:

- 600 g di farina,
- 3 uova,
- 30 g di lievito di birra,
- 200 g di latte (o burro morbido),
- 100 g di zucchero,
- 20 g di sale.

Impastare tutti gli ingredienti, lavorare bene e far lievitare per circa 60 minuti in un sacchetto di plastica.

Sbattere per 4-5 volte il sacchetto sulla spianatoia per rallentare la lievitazione, impastare nuovamente e dividere a metà.

Sistemare la pasta negli stampi e cuocere al forno per 35 minuti a 180 gradi.

A cottura ultimata lasciare raffreddare, affettare allo spessore di 5 mm, disporre sulla griglia del forno e tostare a 180 gradi fino al raggiungimento del colore dorato.

Usare come le fette industriali.