

TARALLINI PUGLIESI

Ingredienti:

1. 1 kg di farina 0
2. 40 gr sale fino
3. 250 gr di olio extra vergine d'oliva
4. 300 ml di vino bianco secco
5. Aromi a piacere: pepe, peperoncino, semi di finocchio, semi di sesamo

Procedimento: in una ciotola capiente unire vino, sale, olio ed emulsionare con una forchetta



Aggiungere la farina



Impastare bene fino a rendere il composto omogeneo ed elastico



È arrivato il momento di aromatizzare l'impasto, io l'ho diviso in tre parti ed ho aggiunto: un cucchiaino di semi di sesamo



Impastare per distribuirli nell'impasto



Un cucchiaio di semi di finocchio



Un cucchiaino di peperoncino secco



Preparati i tre impasti fare riposare una mezzoretta



Prelevare un pezzettino d'impasto e fare tra le mani un bastoncino di 8 cm circa e rigirarlo fino a formare il tarallino (lavorare il bastoncino x farlo abbastanza sottile sennò cuocendo rimarrà morbido e non croccante e non si conserverà)



Preparare tutti i tarallini e metterli su un vassoio(essendoci l'olio non serve infarinare)



In una pentola portare a bollire l'acqua leggermente salata e tuffare pochi tarallini alla volta (una decina), rigirarli



Cuocere fino a farli risalire a galla



Scolarli su un canovaccio

Man mano metterli sulla teglia foderata di carta forno



Infernare a 200° per 30\40 minuti comunque fino a doratura



Farli raffreddare bene



Conservare in sacchetti chiusi ermeticamente o in contenitori ben chiusi



BUON APPETITO!!!