

# TIGELLE

## TIGÈL

per 4 persone

### Ingredienti:

500 gr di farina 00

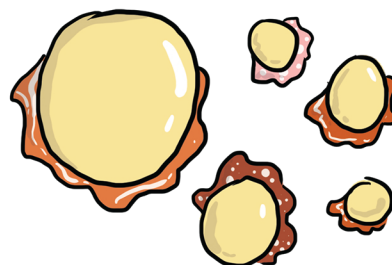
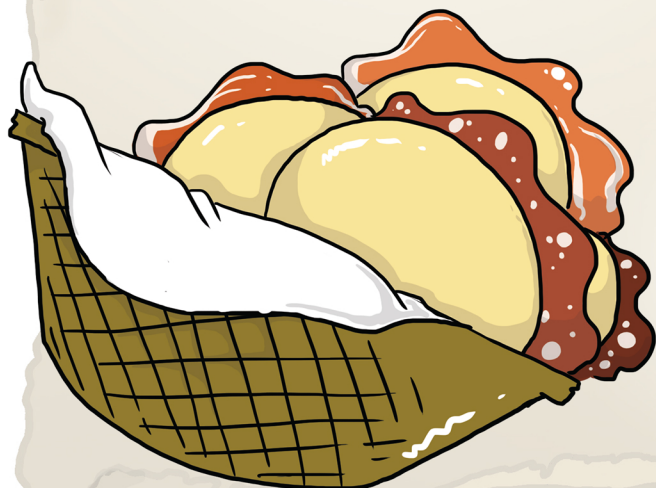
200 gr di acqua tiepida

100 gr di latte

25 gr di strutto

15 gr di lievito

5 - 10 gr di sale (a seconda dei gusti)



Sciogliere il lievito di birra in una ciotola con un pò di acqua tiepida.

Su un tagliere di legno, versare la farina a modo di fontana con un buco al centro e aggiungere l'acqua, il latte, il lievito, il sale e lo strutto e impastare il tutto finchè l'impasto non risulti elastico e omogeneo.

Una volta fatto questo, lasciare riposare l'impasto in una ciotola e coprire con un panno umido per 1 ora.

Una volta passata l'ora riprendere a lavorare l'impasto ancora un po' e lasciarlo riposare per altri 30 minuti. Al termine dei 30 minuti tirare con il mattarello l'impasto fino a raggiungere lo spessore di 3/5 mm per poi ricavare dei dischi (potete usare il bordo di un bicchiere).

Lasciare riposare i dischi di pasta per altri 15/20 minuti in modo che lievino ancora un pò. Nel frattempo riscaldare la tigelliera da entrambi i lati e imburrarla prima di inserire i dischi di pasta. Una volta inseriti i dischi, chiudere la tigelliera e lasciare cuocere per circa 5 minuti alternando i lati della tigelliera.

Servire ben calde con salumi, formaggi e pesto.