



Spianata sfogliata



[Stampa ricetta](#)

5 da 3 voti

Ricetta spianata sfogliata

Ottima al posto del pane

Preparazione	3 h
Cottura	20 min
Tempo totale	3 h 20 min

Portata: Contorni

Cucina: Italiana

Keyword: sostitutivi del pane

Difficoltà: difficile

Costo: basso

Porzioni: 6 persone

Calorie: 300kcal

Ingredienti

- 1 kg farina
- 30 g sale
- 15 g zucchero
- 90 g strutto (più quello per sfogliare)
- 1 cubetto lievito di birra
- 500 ml acqua tiepida

Istruzioni

1. Sciogliere il sale in metà acqua, sciogliere lo zucchero e il lievito nell'altra metà, versare i liquidi nella ciotola della planetaria, unire la farina e lo strutto impastare per circa 5 minuti. Versare sulla spianatoia infarinata, dividere in due formare due palline, coprire con pellicola alimentare (io uso i sacchetti per congelatore). Stendere con il mattarello e spalmare un velo di strutto, arrotolare a conchiglia, posizionare al centro di una teglia leggermente oleata, spalmare ancora con un velo di strutto.



2. Coprire e lasciare lievitare per circa un'ora. Stendere con le mani partendo dal centro fino ai bordi della teglia. Coprire ancora e lasciare lievitare per circa due ore. Cospargere con una manciata di sale grosso e rosmarino; cuocere a 180 gradi per circa 20/25 minuti fino a doratura.



Nutrition

Serving: 100g | Calorie: 300kcal

Paola Paola

[Read More](#)
