

Bombe salate senza lievitazione



Ingredienti:

320 g farina (io integrale)

50 ml olio evo

1 bustina lievito istantaneo per pane e pizza

180 ml latte (io di mandorla)

1 tuorlo

sale

scamorza q.b.

prosciutto crudo q.b.

In una ciotola mescola la farina (io integrale) con una bustina lievito istantaneo per pane e pizza e 1 cucchiaino scarso di sale. Aggiungi il latte (io di mandorle) ed un tuorlo. Amalgama il tutto e alla fine aggiungi l'olio evo. Lavora l'impasto finché ottieni una consistenza omogenea.

Dividi in 9 parti. Stendi sul palmo della mano una parte e aggiungi al centro la farcia (ho scelto scamorza e prosciutto crudo). Chiudi a pallina sigillando bene l'interno. Poggia le bombe sulla teglia che poggi nel kit forno. Copri con MCSD e cuoci sul fornello grande a fiamma alta 5 minuti, fiamma media 15 minuti, spento 15 minuti.

Eliza Sestov