



(<https://www.ricetteregionali.net/>)

Galletta



4 Persone

piatti di mezzo Categoria

bassa Difficoltà

2 ore Tempo

Attrezzatura : **ciotola, strofinaccio da cucina,placca da forno, punteruolo da cucina, mattarello**

Ingredienti

- 1kg di farina
- 1 bicchiere di acqua
- 1 cubetto di lievito di birra
- 1 cucchiaino di zucchero
- sale

Preparazione Galletta

Passo 1.

Fate sciogliere il cubetto di lievito di birra in un bicchiere di acqua tiepida con un cucchiaino di zucchero.

Passo 2.

Disponete la farina a fontana su una spianatoia, fate un cratere in mezzo e versatevi il bicchiere d'acqua e lievito e una presa di sale, impastate fino ad ottenere un impasto omogeneo e morbido.

Passo 3.

Mettete l'impasto in una ciotola capiente, coprite con un canovaccio da cucina e fate lievitare in forno spento con la luce accesa per un'ora.

Passo 4.

Trascorso questo tempo riprendete l'impasto e ricavatene tante palline della dimensione di una nespola, appiattitele con un mattarello e fatele riposare un'altra ora.

Passo 5.

Forate le gallette con un punteruolo da cucina (o una forchetta).

Passo 6.

Ponete in forno preriscaldato a 200° per 30 minuti.

Passo 7.

Sfornare e far raffreddare in forno spento e aperto in modo che si raffreddino lentamente.

Note

- ✓ **Nazionalità:** Italiana
- ✓ **Pubblicata:** 25/11/2018
- ✓ **Calorie:** 0 a porzione
- ✓ **Rating:** 4.0 (1 review)
- ✓ **Autore:** Carmelo Scuderi (<https://www.facebook.com/ricetteregionali>)