



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

## ***Biscotto salato di Roccalbegna***



**4** Persone

**antipasti** Categoria

**difficile** Difficoltà

**4 ore** Tempo

Attrezzatura : **pentola, placca da forno, carta forno**

## **Ingredienti**

- 250 g di farina 00
- 25 g di lievito di birra
- 5 cucchiai di olio extravergine d'oliva
- 1 dl di vino bianco secco
- 1 manciata di semi di anice verde
- sale

## **Preparazione Biscotto salato di Roccalbegna**

### **Passo 1.**

Fate macerare i semi di anice nel vino per due ore.

### **Passo 2.**

Sciogliete il lievito di birra in acqua tiepida e amalgamatelo con la farina e l'olio.

### **Passo 3.**

Impastate bene ed incorporate i semi di anice, continuate ad impastare, aggiungendo acqua, fino ad ottenere un composto liscio.

### **Passo 4.**

Formate dei filoncini e richiudeteli a fiocco.

### **Passo 5.**

Cuocete i biscotti in abbondante acqua salata fino a che non salgono a galla.

### **Passo 6.**

Preparate una placca da forno con la carta forno, disponetevi sopra i biscotti e passate in forno a 250°C per 50 minuti.

## **Passo 7.**

Servite i biscotti freddi.

### **Note**

- ✓ **Nazionalità:** Italiana
- ✓ **Pubblicata:** 01/10/2015
- ✓ **Calorie:** 0 a porzione
- ✓ **Rating:** 4.0 (1 review)
- ✓ **Autore:** Carmelo Scuderi (<https://www.facebook.com/ricetteregionali>)