

Tarallini al vino bianco

Ingredienti

- 170 g di farina 00
- 90 g di semola di grano duro rimacinata
- 120 g di esubero di lievito madre solido non rinfrescato al massimo da 5 giorni
- 120 ml di vino bianco (se non volete usare il vino sostituite con 120 ml di acqua)
- 8 g di sale
- 80 ml di olio extra vergine di oliva
- un pizzico di bicarbonato
- 4 cucchiaini di semi di finocchio

Procedimento

1. Sciogliere il lievito madre nel vino bianco, aggiungere l'olio e metà della farina e semola e impastare. Aggiungere il sale e l'altra parte di farina con il bicarbonato e impastare fino a formare un panetto liscio e omogeneo.

2. *Trasferire l'impasto su un piano da lavoro e schiacciarlo con le mani, aggiungere i semi di finocchio e impastare per vari versi fino a quando i semi di finocchio sono distribuiti in maniera uniforme.*
3. *Lasciar riposare con uno strofinaccio umido sopra per 30 minuti.*
4. *Formare i taralli creando dei salsicciotti larghi più o meno un cm e tagliarli della lunghezza più o meno di 6,7 cm e chiuderli.*
5. *Riporli su una teglia rivestita da carta forno e infornare in forno ventilato preriscaldato nella parte media a 200° per 15 minuti.*
6. *Girare i taralli e continuare a cuocerli a 180° per altri 10 minuti fino a quando risulteranno belli dorati.*