

PANE AZZIMO



Ingredienti

100 gr Farina
50 gr Acqua
Un pizzico di sale
Un cucchiaio d'olio

Procedimento

1. Sciogliamo un pizzico di sale in 50 gr d'acqua
2. Versiamo l'acqua in una ciotola
3. Versiamo poco alla volta 100 gr di farina e l'olio
4. Lavoriamo l'impasto a mano
5. Su un piano di lavoro stendiamo l'impasto
6. Cuociamo in una pentola antiaderente 30 secondi per lato