



MAFALDINA CON MORTADELLA 1963

Ricetta della scuola di cucina “Myda” di Catania



Ingredienti

farina 00
farina di semola
lievito di birra
sale
olio evo
acqua
mortadella Felsineo 1963

Procedimento

Le mafaldina è un panino tipico. Si fa l'impasto miscelando farina 00 e farina di semola, lievito di birra, sale, olio evo e acqua. Si procede con un classico impasto da pane con lievitazione diretta. Si porta a lievitazione, si fanno le pezzature (per queste piccole, da 30 g) si firma la mafaldina: si arrotola l'impasto come a creare un grissino e poi si crea una "M" sovrapponendo l'ultimo pezzetto di pasta. Si portano nuovamente a lievitazione e poi si informano a 180 gradi fino a cottura.