



14 Dicembre

Puje, Puja, Puglia

Tarallo dell'Immacolata

Ingredienti

TARALLO

- 400 g semola rimacinata di grano duro
- 100 g farina 00
- 1/3 panetto lievito fresco o 1/2 bustina lievito secco
- 250 ml circa acqua
- 2 cucchiaini sale
- 1 cucchiaio semi di finocchio
- 1 cucchiaino semi anice
- 30 ml liquore anice
- 20 ml olio evo

ATTREZZATURE

- mattarello

Tempistiche

TEMPO TOTALE: 70 MIN

- Preparazione: 30 min
- Cottura: 40 min

Indicazioni

Sciogli il lievito (se fresco) nell'acqua tiepida, setaccia le due farine e impasta aggiungendo man mano olio, sale, liquore e semi di finocchio e di anice.

Quando avrai ottenuto un impasto liscio e omogeneo lascialo lievitare all'interno di una ciotola, coperta con uno strofinaccio, in luogo asciutto fino a quando il volume sarà raddoppiato.

A questo punto stendi l'impasto su un piano infarinato aiutandoti col matterello per ottenere una sfoglia abbastanza sottile. Arrotola creando un cilindro, quindi avvicina le due estremità e sovrapponele chiudendo a cerchio per dare la classica forma del tarallo, con un buco al centro.

Spennella la superficie con poca acqua, pratica dei taglietti trasversali e lascia lievitare nel forno spento e chiuso.

Quando l'impasto sarà nuovamente raddoppiato di volume, toglì il tarallo dal forno e preriscalda 200° C. Per mantenere alta l'umidità, lascia un pentolino di acqua sul fondo.

Al raggiungimento della temperatura, toglì il pentolino, abbassa la temperatura a 180° C e inforna il tarallo per circa 40 minuti e comunque fino a quando sarà ben dorato. Sforna e lascia raffreddare su una gratella per farlo asciugare bene, senza trattenere l'umidità in eccesso.

*Buon
appetito!*