

Taralli pugliesi

Ingredienti

Per 4 persone

- 500g farina
- 20g lievito di birra
- olio d'oliva
- vino bianco
- 9 cucchiaini d'acqua
- sale fino
- semi di finocchio (o anice)
- prezzemolo
- cipollina
- aglio
- origano
- formaggio



Preparazione: impastare tutti gli ingredienti formano una palla che fate riposare per 1/2 ora e poi cominciate a fare i tarallini (ciambelline le dimensioni le scegliete voi), farli lievitare per 20 minuti e metterli in acqua bollente fino a che non vengono a galla quindi scolarli e metterli in una placca da forno unta d'olio e infornarli (forno preriscaldato) a 180 gradi per circa 25 minuti.