

## RICETTA DELLE CRESCENTINE DELLA TRATTORIA DA MARCO E GIULIANA:

1 kg di farina macinata a pietra tipo 1 e 1 Kg tipo 2 grani antichi, dei nostri agricoltori di zona  
1 cubetto di lievito di birra  
1 lt di acqua fredda (50% del peso della farina)

Impastiamo in planetaria

Quando l'impasto è quasi amalgamato aggiungiamo circa 40 gr di olio extra vergine e circa 1 cucchiaino di sale fino

Completiamo l'impasto fino a quando non si stacca perfettamente dalle pareti

Passiamo l'impasto diviso in 4 sacchetti da freezer, chiudiamo i sacchetti, e li mettiamo in frigo per un minimo di due ore, (l'impasto in frigo chiuso nei sacchetti rimane perfetto fino a 3 gg.)

Prendiamo l'impasto e lo tiriamo o con il mattarello o con una macchina tira pasta, di uno spessore di circa 3 mm., tagliamo le crescentine in pezzi di circa 5 cm x 5 cm se le misure sono irregolari sono "più belle".

Friggiamo in abbondante olio o strutto, noi abbiamo usato l'olio di girasole alto oleico che come lo strutto regge bene le alte temperature (200°C), come nel filmato si gonfiano e appena sono dorate sono pronte. Asciugare bene ogni crescentina con la carta assorbente e servire con affettato, squacquerone, sott'olio, marmellata e nutella.

Se volete potete fare l'impasto da 1kg dimezzando tutti gli ingredienti..... Buon Appetito!!!