

# LE RICETTE DELLA STREGA (a cura di Adele Susino)

8 Dicembre 2013



## Turbante ai semi di papavero



### Ingredienti:

250 gr di farina di semola di grano duro rimacinata; 250 gr di farina tipo 0 con lievito naturale; 300 gr d'acqua; un cucchiaino di miele (circa 60 gr); una bustina di lievito di birra secco; 10 gr di sale; q.b. di olio di sesamo e di semi di papavero

### Preparazione:

Nella planetaria o nel bimby versare le farine e il sale, poi

aggiungere il miele, il lievito e, poco alla volta, l'acqua. Ottenuto un impasto liscio e morbido, versarlo sulla spianatoia, lavorarlo ancora con le mani, formare una palla e lasciarla riposare coperta da un contenitore per 15 minuti. Stendere l'impasto in un rettangolo spesso, spennellare con olio di sesamo, spolverizzare tutta la superficie con i semi di papavero e tagliare, con la rotella, 6 strisce, arrotolarle una ad una e poi tutte insieme, come un torchon, chiuderle a turbante e far lievitare fino al raddoppio. Preriscaldare il forno a 200° e infornare per 20/ 25 minuti.