

3

Στριφτά αλευρωμένα

ΥΛΙΚΑ

2 κ.	Αλεύρι Τ. 55%
80 γρ.	Σιμιγδάλι κοντρό
60 γρ.	Μαγιά
40 γρ.	Αλάτι
200 ml.	Ελαιόλαδο
1280 ml.	Νερό
Λίγη	ρίγανη

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

Ζυμώνουμε και φτιάχνουμε το ζυμάρι μας, έπειτα το τοποθετούμε σε μια λεκάνη με ηλιέλαιο, σκεπασμένη με πανί για να ξεκουραστεί μέχρι ο όγκος του ζυμαριού να τριπλασιαστεί. Σε αρκετά αλευρωμένο πάγκο απλώνουμε το ζυμάρι, ρίχνουμε και από επάνω αλεύρι, κόβουμε κατά βούληση έως 100 γρ., τα στρίβουμε με τα χέρια μας (πάντα αρκετά αλευρωμένα) και τοποθετούμε σε λαμαρίνα με λαδόκολλα. Αφήνουμε να ξεκουραστούν για 20' και ψήνουμε στους 220°C για 15'.



Μπορείτε εναλλακτικά να προσθέσετε και ελιές στο ζυμάρι ή οποιοδήποτε άλλο υλικό της αρεσκείας σας. Το αποτέλεσμα θα σας δικαιώσει απόλυτα!