

Ciabattine velocissime al parmigiano e timo



<http://pensieriepasticci.blogspot.com>



Vi capita mai di rimanere senza pane, senza neppure una briciolina di pane in dispensa e dire...ohmamma, cosa metto in tavola per cena stasera???????

Beh, questo è capitato a me qualche giorno fa.
Tornata dalla [fiera](#) (a proposito...ho fatto alcuni acquisti che mi hanno davvero soddisfatta...spezie, vaniglia, miele, dei salami fantastici, saponi della Provenza dal profumo inebriante, una matrioska e un presepio da unire a quelli della mia piccola collezione...ad aver avuto il portafoglio a fisarmonica...di tutto avrei comperato!!!!!!!!!!), stanca morta, cerco di pensare ad imbastire qualcosina per sfamare la

truppa, quando...
mi accorgo che non c'è il pane.
Troppo tardi per una lievitazione tradizionale...

..ecco che mi viene in mente questa ricetta vista a Cotto e
mangiato, e riproposta da Saretta [qua](#).
Pronti...via...mi metto subito all'opera, e...
guardate cosa ho sfornato...
...ci credete?
Buonissime!!!!
e velocissime...

Un'idea da sfruttare come salvacena quando vi ritrovate in
condizioni come la mia, e anche se avete amici per un
aperitivo saporito e rustico, con del bel salame, formaggi,
sott'oli e quant'altro...



<http://pensieriepasticci.blogspot.com>

Ingredienti:

300 gr farina (io ho utilizzato quella [specifica per pane](#) della Molino Rossetto)
un quarto di cubetto di lievito di birra
3 cucchiaini di olio
timo secco 1 cucchiaino scarso (la ricetta originale prevedeva del rosmarino...credo che anche la salvia sia perfetta...)
50 gr parmigiano grattugiato
un cucchiaino e mezzo di sale fino
150 gr acqua circa...mettetela pian piano, sino ad ottenere la giusta consistenza.

Preparazione:

Io per impastare ho utilizzato il Bimby, prima ho sciolto il lievito per un minuto con l'acqua e l'olio a 37° per 1 minuto vel.1, poi ho aggiunto tutti gli altri ingredienti ed ho impastato 3 minuti a vel.spiga.

Per prepararlo tradizionalmente fate così:

Sciogliete il lievito in un po' d'acqua con l'olio, unitelo alla farina a fontana, unite anche il timo, tutti gli altri ingredienti ed impastate aggiungendo altra acqua se necessario fino ad ottenere un composto liscio e omogeneo (io in totale ho usato circa 150 ml di acqua tiepida).

Una volta ottenuta una bella palla di impasto, elastica e morbida al punto giusto, mettetela in una terrina a lievitare, coperta da un canovaccio umido in un luogo abbastanza tiepido, per 45 minuti, (io un'ora).

Formate dei bastoncini, adagiateli su una teglia coperta di carta forno e cuoceteli in forno già caldo ventilato a 200° per circa una quindicina di minuti, devono diventare belli dorati.

Che buoni...e soffici!

Vabbè, ora vado, altrimenti mi viene fame!

Buona giornata...dai che la settimana è corta...!

Vorrei dire agli amici e amiche che mi hanno mandato un pensiero ed una parola gentile, in merito all'ultimo post: vi abbraccio di cuore e ringrazio tutti per la vostra vicinanza ed amicizia.