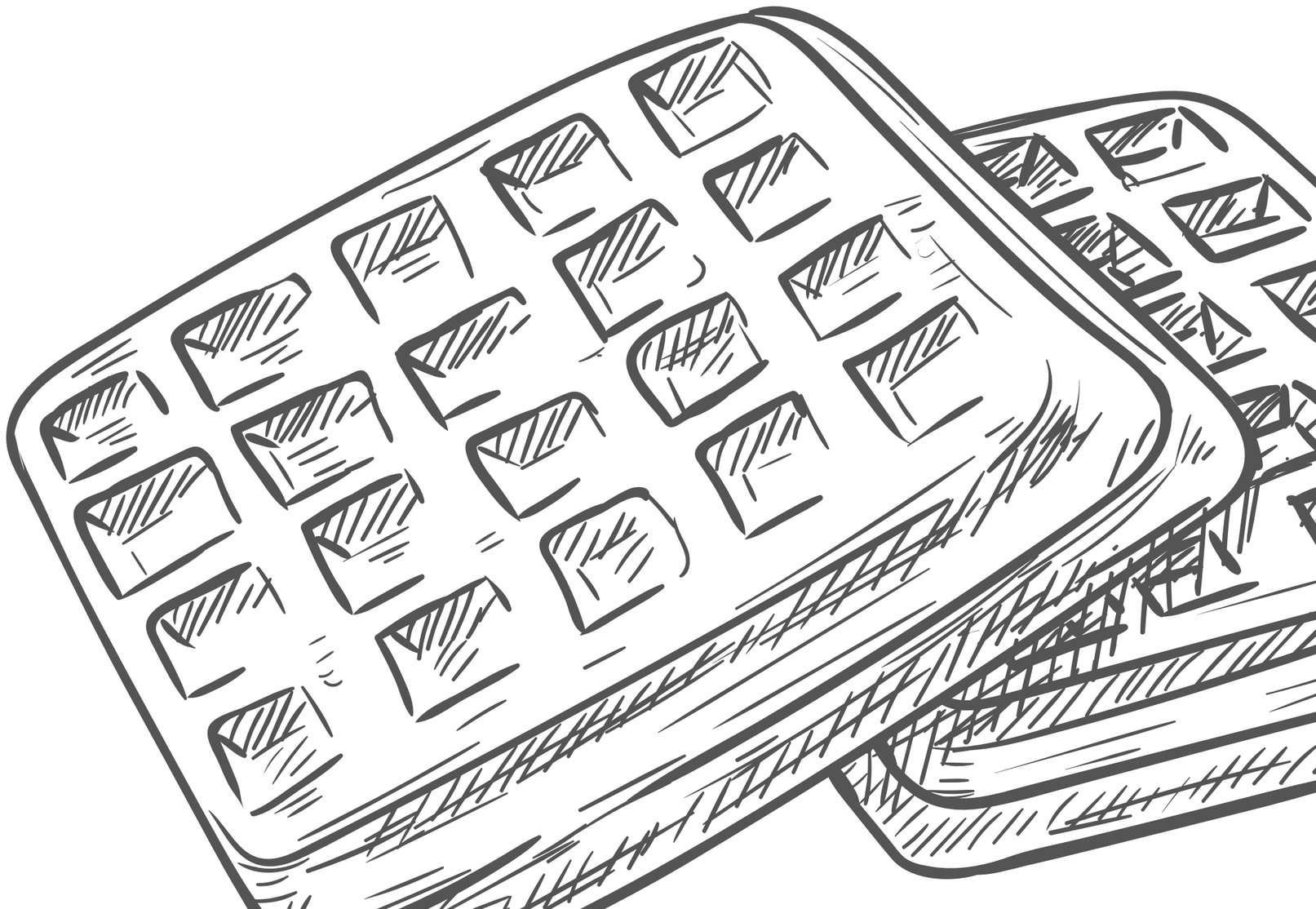
La ricetta dei Gòffre

Ingredienti:

1kg di farina 00
1 cubetto lievito di birra
1l d’acqua
100 g di lardo non salato
1 pizzico di sale
Preparazione

Sciogliete il cubetto di lievito in mezzo bicchiere di acqua tiepida.
In una ciotola mescolate 1 kg di farina setacciata, 1 pizzico di sale e 1 litro d’acqua, incorporandola un pò alla volta.
Aggiungete il lievito precedentemente sciolto e continuate a mescolare per circa 5 minuti.
Coprite la ciotola con un canovaccio e lasciate lievitare per 2 - 3 ore.
Riscaldate le piastre della gofriera.
Versate l’impasto negli stampi e lasciate cuocere per circa 2-3 minuti per lato.
Ora non vi resta che farcirli a vostro piacimento e gustarvi questa prelibatezza locale.