



## Fetta Biscottata

Galeta



Levito fresco grandezza di metà scatola del fiammifero  
3/4 bicchieri d'acqua fresca  
1 tazzina di caffè olio vegetale  
3 bicchieri di farina  
Zucchero pieno di un cucchiaino  
1 cucchiaino di sale

- # Si mettono in una tazza profonda l'acqua , levito e zucchero, si mescolano finchè si sciolgono zucchero e levito.
- # Sopra sia aggiungono sale e 2 bicchieri di farina , si impastano.
- # Dopo aver messo olio vegetale si aggiunge 1 bicchiere di farina rimasta e si impasta.
- # L'impasto si lascia a riposare per 1 ora sopra coperto.
- # Si prendono i pezzi grandezza di limone dall'impasto riposato.
- # E poi si fanno le figure sopra del tavolo come matita.
- # Fette biscottate si mettono nel vassoio oliato. Si lasciano a riposare per 20 minuti.
- # Poi si mettono nel forno fresco, poi il forno si regola a 190 gradi, si cucinano 40 minuti.
- # Si spegne il forno , senza aprire il coperchio del forno le fette biscottate si freddano nel forno.

Nota: Se volendo prima di cucinarsi le fette sopra si può mettere albumi d'uovo e semidi sesamo o nigella.