

Tartine con crema di crescenza



Esecuzione: Facile

Preparazione: 20

Cottura: 15

Dosi per 4 persone

Metti in una tazza il lievito con una punta di miele e sciogli il tutto con acqua tiepida. Lascia riposare per almeno 10. sistema sulla spianatoia la farina a fontana: fai un buco al centro dove metterai l'olio di sesamo, spargi sul bordo esterno 1 cucchiaino di sale.

Versa il lievito e impasta velocemente lavorando a lungo la pasta per ottenere un composto liscio. Tira la pasta con il mattarello e ricava, con l'aiuto di un bicchiere o di un coppapasta, dei tondini. Sistemali sulla placca ricoperta di carta da forno e inforna per 15 a 190° C. Nel frattempo lavora a crema la crescenza unendo qualche oliva tritata, la buccia di limone grattugiata, l'olio, il sale e il pepe a piacere. spalma la crema di crescenza sulle tartine e decora con le olive taggiasche a fettine.

Ingredienti per 4 persone

- **Per le tartine:**
- 150 g di farina bianca "00"

- 2 cucchiari di olio di sesamo
- 1/2 cucchiaino di lievito in polvere per pizza
- miele
- sale
- **Per il ripieno:**
- 250 g di crescenza
- 1 cucchiaio di olio EV
- 7 olive taggiasche
- 1 limone non trattato
- sale e pepe
- **Per decorare:**
- 15 olive taggiasche sott'olio