

Farina acqua e sale salumi a scelta si prende farina acqua sale, si impastano fino a fare una pasta simile a quella del pane e si arrotola formando un cilindretto di circa un centimetro di diametro, si avvolge il cilindretto formato intorno ad un bastoncino e, tenendolo in mano accanto al fuoco si può avere a disposizione un ottimo pane istantaneo. Quando non siamo nei prati si può preparare il pane twist avvolgendolo intorno a bastoncini di legno ricavati da manici di mestoli di legno, sistemarli in una teglia rivestita di carta da forno e cuocere a fuoco forte. La ricetta si presta a molte varianti ottenute arricchendo l' impasto con salsiccia o altri salumi.
postata da **Kaa**