

BISCOTTI SALATI SESAMO E MIGLIO

250 gr di farina tipo 2

150 gr di miglio in chicchi tritato a farina grossolana

50 gr di sesamo

3 cucchiaini di olio e.v.o.

1 cucchiaino di tahin di sesamo

mezzo cucchiaino di cremor tartaro (di quello biologico già addizionato con bicarbonato e amido di mais)

mezzo cucchiaino di sale fino integrale

acqua q.b.

tutti gli ingredienti che ho usato sono biologici

Prima di tutto accendiamo il forno perchè si fanno in pochi minuti.

Ho unito la farina, il miglio tritato, il sesamo, il sale, il lievito mischiato bene.

Ho aggiunto la tahin, l'olio, l'acqua mischiando con le mani fino ad avere una consistenza leggermente appiccicosa ma che permetta di fare delle palline con le mani bagnate. le ho schiacciate a disco.

Qualunque tipo di biscotto io lo faccio così, è il sistema più pratico e non c'è bisogno di tirar fuori la spianatoia.

Ho messo i biscotti (circa 5 cm di diametro) sulla carta forno e poi ho schiacciato con una forchetta bagnata per decorare e anche per appiattire bene.

Ho cotto per mezz'oretta a 175 gradi.

