

Focaccette ceci e rosmarino

150 gr pasta madre rinfrescata la sera prima
150 gr farina di ceci
200 gr farina 0
rosmarino tritato
2 cucchiai olio evo
1 cucchiaino miele
1 cucchiaino sale

Si impastano tutti gli ingredienti, per ultimo sale e rosmarino, e si lascia lievitare mezza giornata, poi si fanno i panini schiacciati, facendo dei buchetti tipo focaccia con le dita, si pennella di abbondante olio d'oliva e acqua come per la focaccia e si inforna a 180 gradi, per mezz'ora circa.

