Pomì
O Così. O Pomì.

# Sfoglie di pane al pomodoro

**Tempo di preparazione**: 15 min
**Difficoltà**: Facile

### Ingredienti

- Acqua: 75 gr
- Bicarbonato: ½ cucchiaino
- Farina 00: 250 gr
- Olio extra vergine di oliva: 25 gr
- Origano: q.b.
- Sale: q.b.

## Preparazione

Le **sfoglie di pane al pomodoro** sono una ricetta deliziosa che una volta provata rifarete sempre! Con il caldo la voglia di accendere il forno è davvero poca, ma queste sfoglie di pane al pomodoro sono qualcosa di eccezionale, in pochi minuti e con pochi e semplici ingredienti, preparerete delle sfoglie morbide e saporite da cuocere direttamente in padella che non devono neanche lievitare, sono perfette come sostituto del pane e ideali da farcire come piadine!

1. Versate l'acqua in una ciotola, aggiungete la ***passata classica Pomì***, l'olio, il sale e mescolate.
2. Unite la farina, il bicarbonato e lavorate tutti gli ingredienti fino ad ottenere un panetto morbido e compatto.
3. Staccate 6 pezzettini della stessa dimensione, formate delle palline e stendetele poi con un matterello a formare dei cerchi molto sottili, devono essere spessi circa 2 mm.
4. Scaldate una padella antiaderente sul fornello. Non appena sarà ben calda, cuocete le sfoglie per un paio di minuti per lato a fuoco dolce.
5. Le sfoglie di pane al pomodoro sono pronte, potete servirle calde ma rimangono morbide anche fredde, per renderle più golose aggiungete sopra un pochino di sale e di origano.

**For this recipe we used:**

Passata Classica 50 gr