



Descrizione	Nome	Persone	Già Verificata
Pane e pasta	Pane	8	<input checked="" type="checkbox"/>

Ingredienti

1000 gr di farine (1/2 grano duro, 1/4 frumento 0, 1/4 frumento 00), 1 pizzico di zucchero, 200 cc di latte, 300 cc di acqua, 18 gr di sale, 7 cucchiaini di olio, lievito di birra.

Preparazione

Mettere il lievito con poca acqua tiepida e lo zucchero in un recipiente per 15 minuti. Nel frattempo mescolare le farine. Metterne una piccola quantità in una terrina, ed aggiungere il lievito. Mescolare il prodotto (che deve restare liquido), e lasciar riposare per 20 minuti. Aggiungere poi il resto dei componenti fino all'impasto dei prodotti. Maneggiare fino alla creazione di una pagnotta, abbastanza compatta (la pasta non deve attaccarsi alle mani). Coprire il tutto e lasciare riposare per 1 ora circa. Rimaneggiare il composto e creare i panini di circa 150 gr. Posizionarli sulla piastra di cottura e metterli in forno (spento) per l'ultima lievitatura. Dopo 30 minuti estrarre la piastra ed accendere il forno. Inserire il pane a forno caldo per 25 minuti circa a 170 °C.