

PANE, PIZZE E LIEVITATI

## A vastedda

---

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **8 persone**    DIFFICOLTÀ: **bassa**    PREPARAZIONE: **25 min**    COTTURA: **40 min**    COSTO: **basso**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **media**

NOTE: + 3 ORE PER LA LIEVITAZIONE

---

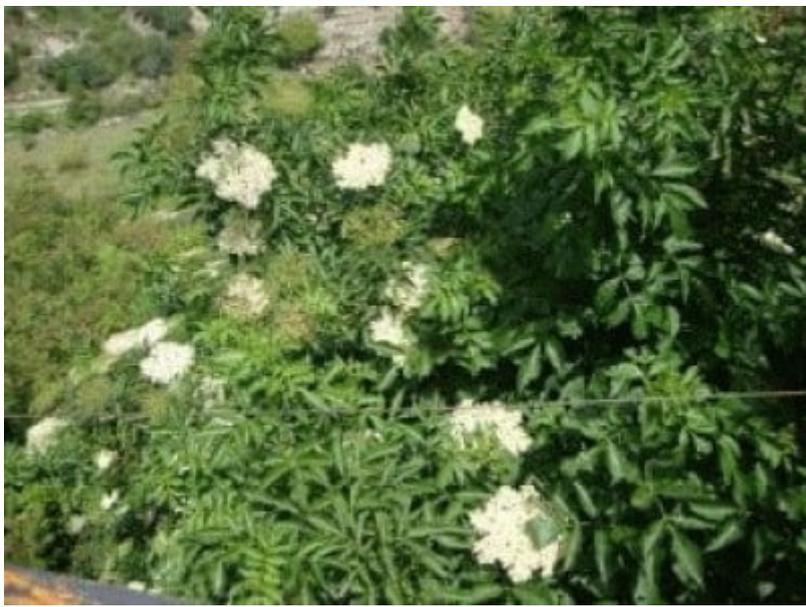


### INGREDIENTI

circa fiori di sambuco  
1 kg di farina per pane  
25 g di lievito di birra  
circa 8 g di sale  
500 ml di acqua tiepida.

### PREPARAZIONE

1



2 Sfregare tra le mani i fiori.



3 In una piano da lavoro mettete la farina a fontana con il sale, sbriciolate all'interno il lievito di birra.



4 Aggiungere l'acqua poca alla volta.



5 Iniziate ad impastare.



6 Quando avrete ottenuto un impasto ben amalgamato potete iniziare ad aggiungere i fiori pochi alla volta.



7



8



9 Con l'impasto formate delle palline che taglierete in 4 punti per formare un fiore.



10 Fate lievitare per 3 ore oppure fino a raggiungere il doppio del volume.

Preriscaldate il forno a 180°C.

Trasferite i panini in una placca spolverizzata di farina ed infornate per 30-40 minuti.



11 Quando li sfornate coprite con una coperta fino a farli ben raffreddare.



12

