

PANE, PIZZE E LIEVITATI

## Fette Biscottate

---

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone    DIFFICOLTÀ: media    COSTO: basso    REPERIBILITÀ ALIMENTI: molto facile

---



### INGREDIENTI

500 g di farina  
1 bicchiere latte  
100 g di burro  
3 uova  
40 g di zucchero  
1 cubetto di lievito di birra  
sale.

### PREPARAZIONE

**1** Ecco gli ingredienti:



## 2 [ /COLOR ]

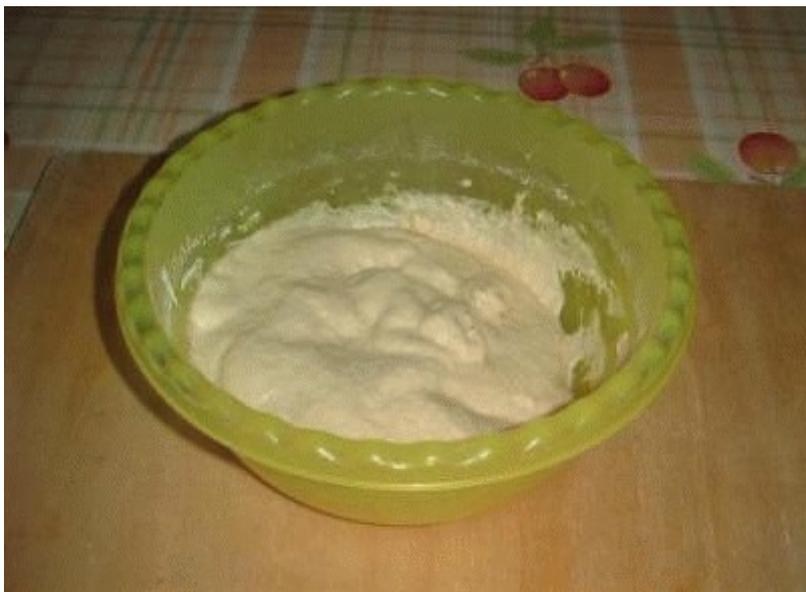
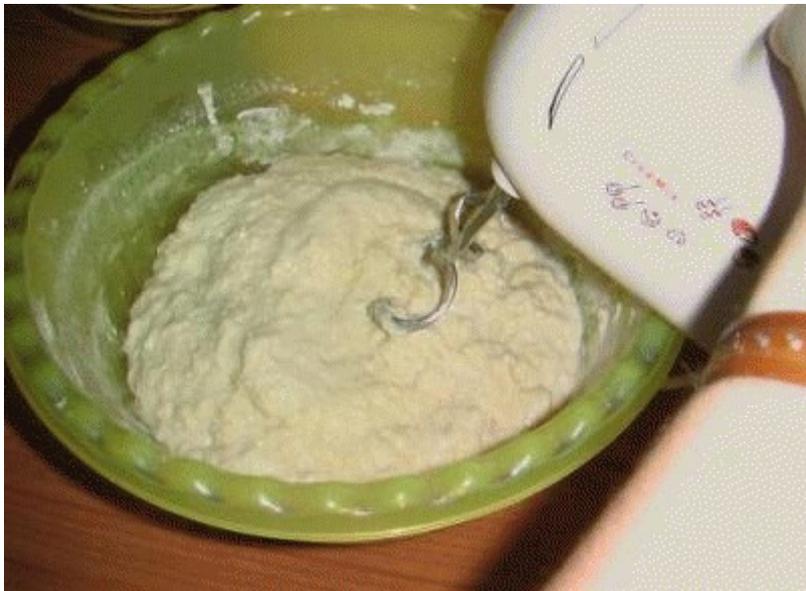
In una ciotola mettere la farina, lo zucchero, il sale e le uova. Far fondere 80 g di burro ed unirli al resto.



## 3 Intiepidire il latte e sciogliervi il lievito di birra, unire, quindi, all'impasto.



4 Impastare sino a che l'impasto risulti omogeneo ed elastico.

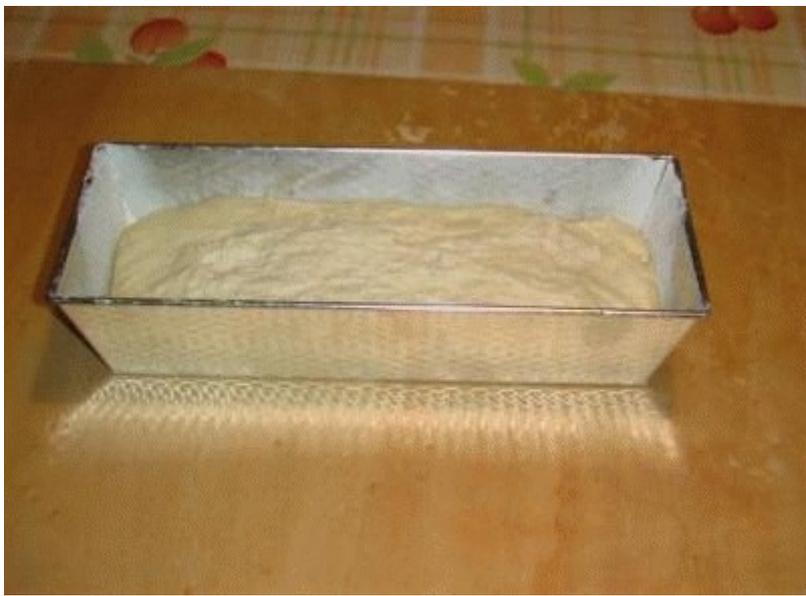


- 5 Prendere un canovaccio e bagnarlo con acqua bollente e mettervi l'impasto, mettere il tutto dentro un sacchetto di quelli da congelatore e lasciare a lievitare per un'ora.



- 6 Riprendere il sacchetto che sarà bello gonfio e sbatterlo diverse volte su tavolo, poi lasciarlo riposare ancora un'altra ora.

Imburrare ed infarinare uno stampo da plum-cake, e mettervi l'impasto.



- 7 Far lievitare un'altra ora, ho spennellare la superficie con del burro fuso ed infornare a 200° per 25 minuti.





8 Lasciar intiepidire, poi tagliare a fette e biscottare in forno a 180° fino a quando le fette risultino ben colorate, quindi sfornare.



9 Ed ecco il risultato:

