

PANE, PIZZE E LIEVITATI

Il pane della domenica

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **6 persone** DIFFICOLTÀ: **media** PREPARAZIONE: **30 min** COTTURA: **20 min** COSTO: **basso**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**

NOTE: *+ 1 ORA PER LA LIEVITAZIONE*



INGREDIENTI

- 100 g di semola rimacinata
- 100 g di farina di mais fioretto finissima
- 350 g di farina 00
- 250 ml di latte
- 50 ml di olio
- 25 g di lievito di birra
- 1 cucchiaino di zucchero
- 1 cucchiaio raso di sale.

PREPARAZIONE

- 1 Sciogliete il lievito in poco latte tiepido.

Impastare tutti gli ingredienti fino ad avere una pasta liscia.

Create i panini e metteteli sopra una placca da forno foderata di carta forno.

Fate lievitare fino al raddoppio (almeno 1 ora).

Spennellare con poco latte ed infornate nel forno già caldo a 200°C per 20 minuti.



2 Per fare questa fantasia sui panini potete usare il taglia-mela.



