

PANE, PIZZE E LIEVITATI

Impasto per tavola calda di Danita con pasta madre

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#)

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [media](#) COSTO: [molto basso](#) REPERIBILITÀ ALIMENTI: [media](#)



INGREDIENTI

650 g di farina 00

350 g di pasta madre

100 g di strutto

100 g di zucchero

1 cucchiaino di sale

500 g di acqua (da aggiungere un po' alla volta

perché con la pasta madre può servine anche meno)

1 cucchiaino di malto o miele

uovo o latte per spennellare

semi di sesamo.

PREPARAZIONE

1 Impastare tutti gli ingredienti, fare la palla e lasciare lievitare per 4 ore.

Dare la forma desiderata e lasciare a lievitare ancora 2-3 ore. Infornare a 200°C per circa 20 minuti 1/2 ora.

Con questo impasto si possono realizzare diversi prodotti da forno, ecco qualche esempio:

Pizzettine della tavola calda



2 Calzoni, alcuni con prosciutto cotto e provola, altri con porchetta e provola.





- 3 Questa con pomodorini e basilico, ripassati in padella e emmental a freddo e un po' di besciamella.



4 Questa con carciofi, salsiccia, parmigiano e besciamella.



5 Il ventaglio fatto con questo impasto.

