

PANE, PIZZE E LIEVITATI

Mantovanine di cameron

LUOGO: Europa / Italia

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



Se amate fare tutto in casa e soprattutto vi dedicate con amore e dedizione anche all'arte della panificazione, la ricetta delle mantovanine di Cameron non dovete assolutamente perderla! Seguendo i suoi consigli infatti riuscirete a farle anche voi in maniera perfetta!

INGREDIENTI

400 g di farina 00
100 g di farina manitoba
15 g di lievito di birra
210-220 ml di acqua
1 cucchiaio di strutto (o
in alternativa
30/40 g di olio di oliva)
1 cucchiaino di sale
1 cucchiaino di malto o miele.

PREPARAZIONE

1 Far sciogliere nell'acqua il lievito con il malto od il miele. Avviare l'impastatrice con la

farina, aggiungere l'acqua e, quando è a metà impasto, unire lo strutto ed alla fine il sale.





- 2 Deve risultare un impasto piuttosto solido, da non sporcare la spianatoia, impastare 10-15 minuti e poi battere per 2-3 volte la pasta sul tavolo, mettere a lievitare sotto campana per 30 minuti circa.

Dopo la lievitazione dividere in 8 pezzi.





3 Tirare l'impasto o con il mattarello o con una qualsiasi sfogliatrice.

Tirare ogni pezzo, più pieghe si fanno meglio vengono.



4 Arrotolarli



5 e poi tirarli in una lunga striscia.





6 Prendere la striscia e arrotolare tirando un pò e cercando di non far uscire troppo i lati.



7 Mettere a lievitare coperte con pellicola e strofinaccio per circa 30 minuti.



8 Prima di infornare fare un taglietto lungo tutto il panino (non troppo profondo).



9 Infornare fino a colorazione preferita.(eventualmente abbassare leggermente il forno dopo 10 minuti).



NOTE

E' consigliabile mettere la leccarda vuota, nel forno 10 minuti a scaldare prima di mettere i panini a cuocere. Per far venire le mantovanine con le crepe, aprite il forno appena si son gonfiate per circa 2/3 minuti e fare velocemente un ulteriore taglio a quelle che sembrano non aprirsi.