

PANE, PIZZE E LIEVITATI

Pagnotta allo yogurt

LUOGO: Europa / Italia

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



INGREDIENTI

600 g di farina 00
30 g di lievito di birra fresco
180 ml di acqua
200 ml di latte
125 ml di yogurt bianco non zuccherato
30 g di burro fuso
2 cucchiaini di sale
1 cucchiaino di miele.

PREPARAZIONE

1 In una ciotola capiente mettere la farina, il sale e lo yogurt.



2 Aggiungere il burro fuso.



3 Sciogliere, in una ciotola, il lievito con il latte tiepido e un cucchiaino di miele.



- 4 Unire all'impasto ed iniziare ad amalgamare gli ingredienti, successivamente, aggiungere l'acqua tiepida.

Mescolare con cura.



- 5 Se necessario aggiungere un po' di farina ed impastare sino ad ottenere una palla come nella foto seguente.



6 Mettere a lievitare a 40° di temperatura per un'ora fino a quando sia raddoppiata.



7 Sgonfiare l'impasto lievitato.



8 Ricavare due panini che saranno messi a lievitare per 20 minuti.



9 Eccoli dopo 20 minuti di lievitazione.



10 Infrnare a 180° per 30 minuti o fino ad imbrunimento della superficie.



11 Più da vicino:



12 Zoom della crosta:



13 Ecco l'interno:



14 Morbidezza:

