ANTIPASTI E SNACK

Pagnotta rustica

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 10 persone DIFFICOLTÀ: bassa PREPARAZIONE: 40 min COTTURA: 25 min COSTO: basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile

NOTE: *+ 2 ORE DI LIEVITAZIONE*

PER LA PAGNOTTA

160 ml di latte parzialmente scremato

280 ml di latte intero

1 cucchiaio di lievito per dolci

1 cucchiaino da the di zucchero

2 cucchiaini da the di sale

310 g di farina tipo 0

290 g di farina tipo 00

1 cucchiaino e mezzo di lievito di birra secco.

PER LA FARCIA

1 barattolo di maionese

400 g di salumi affettati vari.

Preparazione

1. Mettete tutti gli ingredienti della pagnotta nella macchina del pane ed impastare con il programma impasto, fate lievitare per 2 ore.

   Mettete l'impasto in una tortiera dai bordi alti di 17 cm.

   Infornare a 180°C per circa 25 minuti.

2. Una volta cotta lasciatela raffreddare nella teglia, quando è fredda toglietela dalla tortiera.

3 Avvolgetela in un sacchetto di cellophan e ponete in frigo fino alla mattina dopo.

Con un coltello ben affilato tagliare la parte superiore della pagnotta.

4 Tagliate anche la parte inferiore.

5 Mettete un piatto sopra la parte centrale della pagnotta e ritagliate.

6 Otterrete cosi un anello ed un disco.

7 Aiutandovi con l'affettatrice (oppure con il coltello), tagliate il disco centrale in fette.

Otterrete cosi diversi dischi sottili.

8 Spalmate le fette con la maionese e farcite con gli affettati, mettete le fette una sopra l'altra e tagliatele a triangoli.

Mettete il disco inferiore della pagnotta sopra un piatto con l'anello e riempite con i triangoli farciti.

9 Coprite con la parte superiore.