

PANE, PIZZE E LIEVITATI

# Pagnotta soffice con mix di farine

---

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **8 persone**    DIFFICOLTÀ: **media**    PREPARAZIONE: **35 min**    COTTURA: **30 min**    COSTO: **basso**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**

NOTE: + 6 ORE PER LA LIEVITAZIONE

---



## INGREDIENTI

- 30 g di farina di riso
- 30 g di farina di mais fioretto
- 30 g di farina di orzo
- 30 g di farina di farro
- 30 g di farina di avena
- 30 g di farina integrale
- 110 g di farina 00
- 210 g di manitoba
- 30 g di strutto (oppure olio extravergine di oliva)
- 30 ml di latte
- 220 ml circa di acqua
- 20 g di zucchero
- 20 g di sale
- 6 g di cubetto di lievito di birra.

# PREPARAZIONE

1 Intiepidire il latte e fate sciogliere il lievito.

Impastare tutti gli ingredienti fino ad avere una pasta omogenea.

Fate lievitare per 3 ore o fino a quando non raddoppia.

Trasferite sulla spianatoia, appiattite leggermente con le mani e successivamente con il mattarello, arrotolate e fate un quarto di giro, stendete nuovamente e ripetete l'operazione per 2 volte.

Stendete per l'ultima volta per ottenere un rettangolo che piegherete in tre.

Rovesciate il panetto con le pieghe sopra una placca foderata di carta forno, appiattite con le mani e fate lievitare per 3 ore o fino al raddoppio.

Accendete il forno a 200°C, quando raggiunge la temperatura praticate dei tagli trasversali ed infornate per 30 minuti.

Fate raffreddare sopra una gratella.



