

PANE, PIZZE E LIEVITATI

Pane di rosel

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **4 persone** DIFFICOLTÀ: **media** PREPARAZIONE: **20 min** COTTURA: **40 min** COSTO: **basso**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**

NOTE: + 2 ORE 50 MINUTI DI LIEVITAZIONE



INGREDIENTI

FARINA 0 1,5 kg -

SEMOLA RIMACINATA 600 gr

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO)
100 ml

LIEVITO DI BIRRA 2 bustine di quello
secco -

MIGLIORATORE sostituibili con 20 g di
zucchero - 20 gr

SALE 20 gr

ACQUA 1, 3 tiepida -

PER LA FINITURA

ACQUA

LATTE FREDDO per bagnare i panini -

SEMI DI PAPAVERO

SEMI DI SESAMO

PREPARAZIONE

- 1 Mescolate 300 ml di acqua tiepida con il lievito e il miglioratore, coprite con un telo e lasciate così per circa 10 minuti.





2 Intanto mettete la farina e la semola in una bacinella grande, poi unite il lievito, mescolate e unite l'acqua poca per volta.

Unite, successivamente il sale in un angolo.





3 Mettete l'olio in un altro angolo, continuate ad impastare unendo gli ultimi 100 g di semola.

Continuate a lavorare sul piano di lavoro infarinato dividendo l'impasto qualora risultasse troppo difficile lavorarlo tutto insieme.





4 Trasferite il tutto di nuovo nella bacinella infarinata e praticate un taglio a croce sulla superficie.

Coprite con un sacchetto o della pellicola trasparente e con una tovaglia.

Lasciate lievitare così 1 ora e 1/2 - 2 ore.



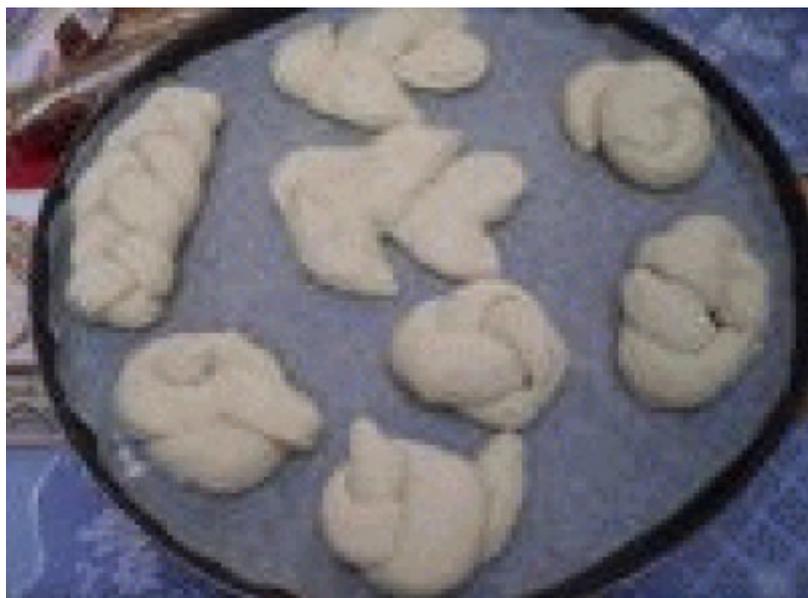
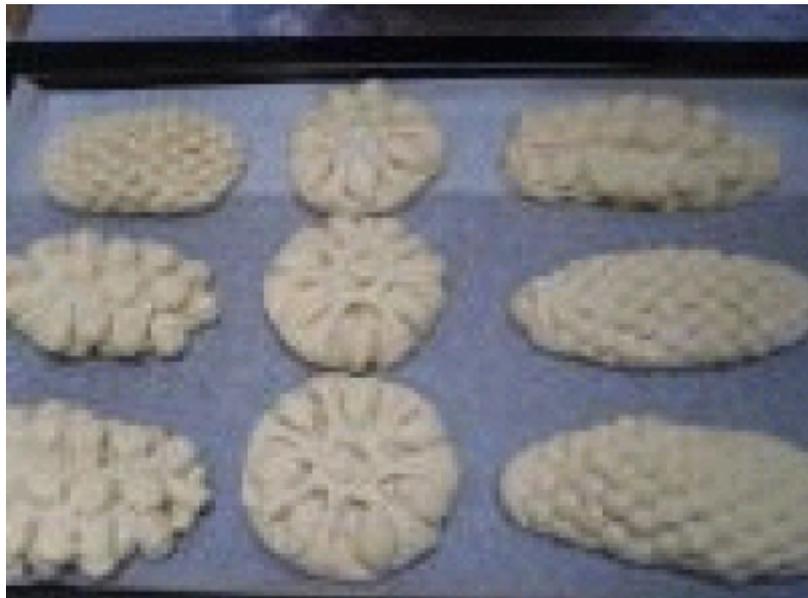


5 Tagliate l'impasto in più pezzi e fomate i vostri panini o filoni.



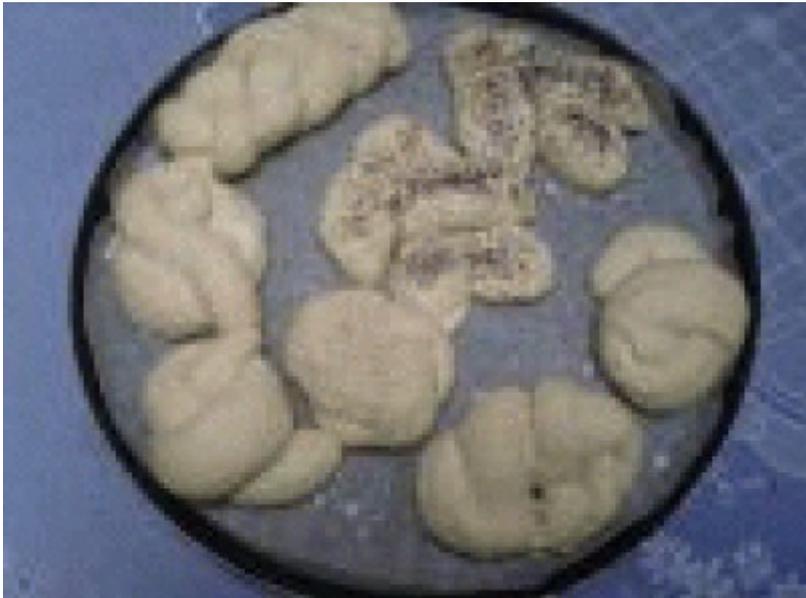


6 Formate i panini e metteteli a lievitare per altri 50 minuti.



7 Bagnate i panini con il composto di acqua e latte e cospargete se volete di semi.

Infornate e fate cuocere per 40 minuti circa.



8 Una volta sfornato, trasferite il pane su una griglia a raffreddare.



9 Qui l'interno.

