

PANE, PIZZE E LIEVITATI

Pane alla cipolla

LUOGO: Asia / India

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: molto bassa REPERIBILITÀ ALIMENTI: molto facile



INGREDIENTI

- 2 bustine di lievito secco attivo
- $\frac{3}{4}$ tazza di acqua tiepida
- 2 tazza di latte scaldato e fatto raffreddare
- 3 cucchiaini di zucchero
- 2 $\frac{1}{2}$ cucchiaini di sale
- 3 cucchiaini di burro o margarina
- 6 $\frac{1}{4}$ tazze di farina comune
- 1 cipolla tritata fine.

PREPARAZIONE

- 1 In una grossa ciotola, miscelare il lievito, l'acqua tiepida e 1 cucchiaino di zucchero. Mettere da parte. Aggiungere il latte, lo zucchero rimanente, il sale, il burro o la margarina, la farina e la cipolla al lievito nella ciotola. Miscelare fino a che si formi l'impasto, quindi rovesciarlo su di una superficie infarinata. Impastare fino a che l'impasto sia elastico. Ungere una grossa ciotola. Mettere l'impasto nella ciotola e coprirla con un canovaccio umido, lasciar riposare per 30 minuti a lievitare.

Dividere l'impasto a metà. Formare le pagnotte e metterle in due stampi per pane unti.

Lasciar riposare per altri 30 minuti per una seconda lievitazione.

Infornare a 190°C per 40 minuti.