

PANE, PIZZE E LIEVITATI

Pane di grano al peperoncino Jalapeno

LUOGO: Nord America / Stati Uniti

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



INGREDIENTI

- 3 cucchiaini di grasso di pancetta
- ½ tazza di latte intero
- ½ tazza di burro di latte intero
- 1 grosso uovo
- 3 cucchiaini di olio vegetale
- 1 cucchiaino di succo di peperoncino jalapeno
- 2 cucchiaini di zucchero
- 2 cucchiaini di polvere lievitante
- 1 cucchiaino di sale
- 1 tazza di farina di grano giallo
- ½ tazza di farina
- ¼ di tazza di peperoni a campana affettati finemente
- 1 peperoncino jalapeno sottaceto affettato finemente
- ½ tazza di chicchi di grano giallo fresco o congelato

PREPARAZIONE

1 Preriscaldare il forno a 200°C.

Mettere una pentola di acciaio da 20x22cm in forno per scaldarla. Quando è ben calda, rimuoverla e aggiungere il grasso di pancetta e mettere nuovamente nel forno.

In una grande ciotola, versare il latte, il burro, l'uovo, l'olio, lo zucchero, la polvere lievitante, il sale ed il succo di jalapeno. Miscelare con un frullino fino a che il tutto sia ben amalgamato.

Aggiungere la farina, la farina di grano, il peperone a campana, il peperoncino jalapeno, e i chicchi di grano. Miscelare fino a che gli ingredienti secchi si siano ben inumiditi. Non sbattere più del necessario.

Rimuovere la padella e sbattere il grasso di pancetta sciolto così che possa coprire la superficie interna della pentola. Versare il preparato nella padella e rimettere in forno. Cuocere per 20/25 minuti fino a che si dori e fino a che uno stuzzicadenti, risulti essere pulito una volta estratto dall'impasto.

NOTE

Una vera invenzione TexMex, il sapore speziato di questa semplice ricetta vi invoglierà a rifarla e a gustarne più volte.