

PANE, PIZZE E LIEVITATI

Rieska

LUOGO: Europa / Finlandia

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



INGREDIENTI

- 3 tazze di farina bianca
- 1 ½ tazza di farina di frumento integrale o orzo
- 3 cucchiaini di lievito in polvere
- 1 cucchiaino di bicarbonato
- 2 tazze di latticello
- ¼ tazza di zucchero
- 2 cucchiaini di sale
- ½ tazza di strutto

PREPARAZIONE

- 1 Setacciate gli ingredienti secchi insieme in una ciotola, tagliate lo strutto ed incorporatelo agli ingredienti secchi fino ad ottenere un impasto grossolano e sbricoloso. Aggiungete, quindi, il latticello e mescolate il tutto fino ad ottenere una pasta appiccicosa. Impastate la pasta ottenuta su di un piano di lavoro leggermente infarinato per un paio di minuti, quindi formate una pagnotta rotonda e disponetela su di un foglio di carta-forno.

Bucherellate la pagnotta con una forchetta ed infornatela a 190°C per 25 minuti o fino a doratura.