

PANE, PIZZE E LIEVITATI

Simil Bibanesi con pasta madre

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: media COSTO: molto basso REPERIBILITÀ ALIMENTI: molto facile



INGREDIENTI

280 g di pasta madre

450 g farina 00

280 g di acqua

12 g di sale

75 g di olio d'oliva

40 g di sesamo.

PREPARAZIONE

1 Prendere la pasta madre



2 e unire tutti gli ingredienti tranne il sesamo.



3 Iniziare a impastare, a metà impasto, aggiungere il sesamo.



4 Formare una palla.



5 Dividere la palla in 4



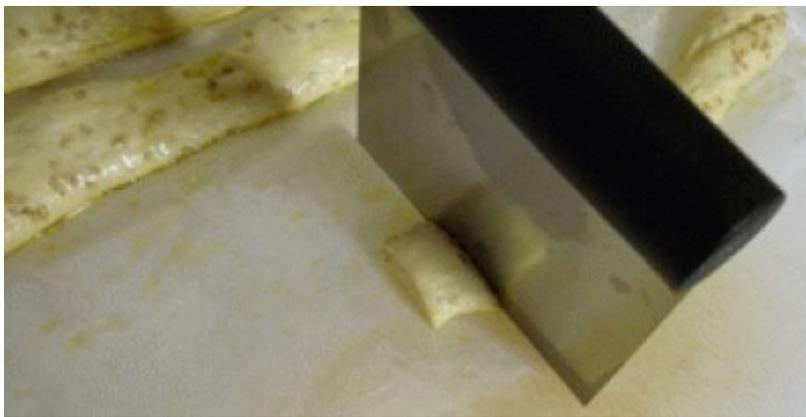
6 e poi ogni palla in 2.

Formare 8 cilindri.



7 Spennellare i cilindri con olio e lasciare lievitare per un'ora.

Ora, tagliare i cilindri a pezzettini.



8 con lunghezze variabili.



9 Infornare a 180°C per 20 minuti.

