

ANTIPASTI E SNACK

## Pane all'aglio

DOSI PER: 1 pezzi    DIFFICOLTÀ: media    PREPARAZIONE: 45 min    COTTURA: 50 min    COSTO:  
molto basso    REPERIBILITÀ ALIMENTI: molto facile



Il **pane all'aglio** è la ricetta di un antipasto di origine statunitense. Il **Garlic bread** è in sostanza una pagnotta di pane condita in vari modi, il più diffuso prevede un condimento a base di formaggio, burro ed erbe aromatiche quali possono essere il prezzemolo o l'origano.

Il pane all'aglio è ottimo per riutilizzare una pagnotta di pane diventata rafferma, condiscila con abbondante condimento e passala in forno, portala in tavola accompagnata da birra scura e fai subito serata!

Se non hai tempo puoi usare del pane fatto dal panettiere, se invece vuoi cucinare la ricetta nella sua totalità, divertiti a cucinare anche la pagnotta

che condirai successivamente.

Nella nostra ricetta ti spieghiamo come fare tutto con il passo passo fotografico.

## INGREDIENTI PER LA PAGNOTTA

FARINA 0 300 gr

LATTE 80 ml

ACQUA 60 gr

BURRO 50 gr

UOVA 1

SALE 7 gr

ZUCCHERO 1 cucchiaio da tavola

LIEVITO DI BIRRA SECCO 2 cucchiaini da tè

## INGREDIENTI PER FARCIRE

ASIAGO 100 gr

BURRO 80 gr

SPICCHIO DI AGLIO 3

PREZZEMOLO TRITATO 2 cucchiaini da tavola

## PREPARAZIONE

**1** Prepara la pagnotta usando un'impastatrice, se non ce l'hai puoi usare gli stessi ingredienti lavorando l'impasto a mano.

Nell'impastatrice metti la farina con il latte, l'acqua, lo zucchero e il latte.

Aggiungi l'uovo, il sale e il burro morbido lavorando fino ad avere una pasta liscia ed elastica. Metti l'impasto in una terrina, copri con pellicola da cucina e fai lievitare fino al raddoppio del volume.

Quando la pasta sarà ben lievitata togli la pellicola e sgonfia il lievito.







- 2 Dai alla pasta la forma allungata, tipo baguette, e rimetti la pagnotta a lievitare su una teglia rivestita con carta forno.

Quando il pane sarà ben gonfio fai dei tagli sulla superficie e inforna a 180° forno statico per 20-25 minuti.

Lascia raffreddare.





**3** Adesso ci occupiamo del condimento:



Lavora il burro morbido con una forchetta.

Aggiungi l'aglio e il prezzemolo tritato e mescola.

Taglia a piccoli pezzi l'asiago e uniscilo al composto di burro.





4 Taglia a fette la pagnotta per della sua altezza senza arrivare fino in fondo.

Inserisci il composto di burro tra le fette formate.

Avvolgi la pagnotta con carta forno e un foglio di alluminio.

Inforna in forno statico a 180° per 20 minuti.

Apri la stagnola e la carta forno e rimetti in forno a 180° per altri 10 minuti.









## CONSIGLIO

Se non hai voglia di fare il pane puoi prendere delle baguette o delle pagnotte già pronte e iniziare la ricetta dallo step n.3

## CONSERVAZIONE

Puoi conservare il pane in frigo per un paio di giorni e scaldarlo in forno qualche minuto prima di portarlo in tavola per ritrovare sapore e croccantezza.