

PANE, PIZZE E LIEVITATI

Pagnottelle allo zafferano

LUOGO: Europa / Italia

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



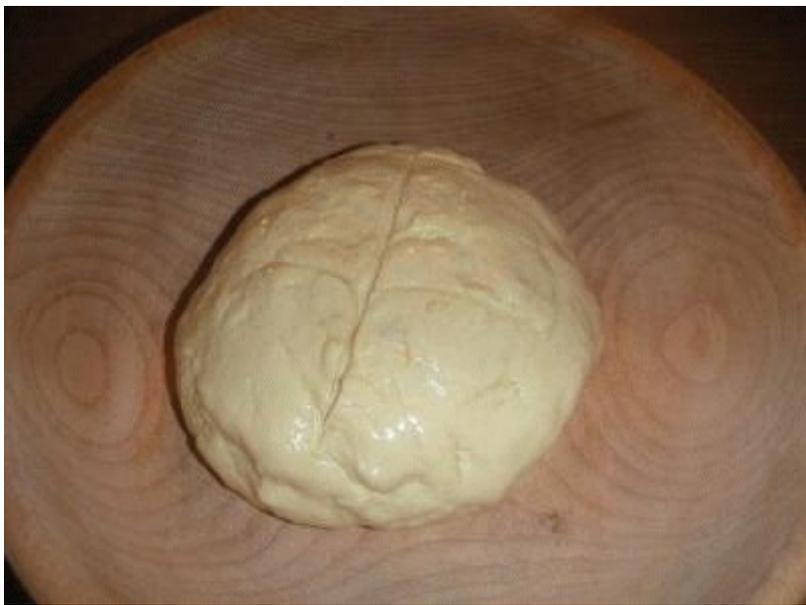
INGREDIENTI

- 500 g di farina 0
- 1/2 panetto di lievito di birra
- 1 cucchiaino di miele
- 1/2 cucchiaino di sale fino
- 4 cucchiaini di olio extravergine d'oliva
- 1 bustina di zafferano
- 250 ml d'acqua tepida

PREPARAZIONE

- 1 Versare la farina, mettere il sale in un buchetto a lato ed, al centro, il lievito sbriciolato, il miele, l'olio, lo zafferano ed un pò d'acqua.

Impastare e aggiungere la restante acqua. Il risultato è un panetto morbido e liscio.



2 Ungerlo e metterlo in una ciottola a lievitare, coperto con pellicola dentro il forno spento



- 3 Dopo 40 minuti di lievitazione, riprendere l'impasto, sgonfiarlo e dividerlo in 2. Quindi formare dei rettangoli irregolari alti 1 cm, metterli sulla placca da forno e coprirli con un panno umido e lasciarli riposare per 30 minuti.



- 4 Terminati i 30 minuti, praticare su ogni pagnottella con una lametta dei tagli a scacchiera



5 e cuoceteli a 200 per 30 minuti.



6 Ecco l'interno.

