

PANE, PIZZE E LIEVITATI

Pane all'aglio

di: *Cookaround*

LUOGO: *Asia / India*

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



INGREDIENTI

- 4 tazze di farina per pane
- 1 ½ tazza d'acqua
- 3 cucchiaini di olio d'oliva
- 1 cucchiaino di aglio sminuzzato finemente
- 3 cucchiaini di zucchero
- 2 cucchiaini di sale
- ¼ tazza di parmigiano grattugiato
- 1 cucchiaino di polvere d'aglio
- 3 cucchiaini di erba cipollina tritata
- 1 cucchiaino di pepe nero tritato grossolanamente
- 2 ½ cucchiaini di lievito.

PREPARAZIONE

- 1** In una grande ciotola, mescolare insieme il lievito, l'acqua e 1 cucchiaino di zucchero.

Mettere da parte. Aggiungere lo zucchero rimanente e il resto degli ingredienti con il preparato con il lievito nella ciotola. Combinare fino a che si formi l'impasto quindi rovesciare su di un piano infarinato. Impastare fino a che l'impasto sia elastico.

Ungere una grossa ciotola. Mettere l'impasto nella ciotola e coprire con un canovaccio umido e lasciar riposare in un posto tiepido a lievitare per 30 minuti.

Dividere l'impasto a metà. Dar forma a panini e metterli in 2 stampi per pane unti.

Far riposare per altri 30 minuti per un'ulteriore lievitazione.

Infornare a 190°C per 40 minuti.