

PANE, PIZZE E LIEVITATI

Pane con farina di riso

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **10 persone** DIFFICOLTÀ: **media** PREPARAZIONE: **20 min** COTTURA: **40 min** COSTO: **basso**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **media**

NOTE: + 2 ORE 40 MINUTI PER LA LIEVITAZIONE



INGREDIENTI

250 g di farina 0
125 g di semola
125 g di farina di riso
20 g di sale

13 g di lievito di birra
13 g di zucchero
20 g di burro sciolto.

PREPARAZIONE

1 Impastare tutti gli ingredienti e fate lievitare per circa 2 ore.

Date la forma di pagnotta, trasferite sopra una placca da forno foderata da carta forno e fate lievitare ancora per circa 40 minuti.

Spruzzare le pareti del forno con dell'acqua e mettete una casseruola con dell'acqua bollente nel ripiano più basso del forno.

Infernare a 200°C per 40 minuti.

