

PANE, PIZZE E LIEVITATI

Pane con farina di riso

di: *patryval*

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.

