

PANE, PIZZE E LIEVITATI

Pane cotto in pentola

LUOGO: Asia / Kazakistan

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



INGREDIENTI

- 2 ½ tazze di farina
- 1 ½ cucchiaini di lievito
- 1 ½ cucchiaino di sale
- 1 tazza d'acqua o latte
- panna acida o burro a piacere

PREPARAZIONE

1 Diluite il lievito in una piccola quantità d'acqua tiepida o latte, aggiungete 2 cucchiaini di farina e mettetelo al caldo.

Non appena il lievito avrà fatto la schiuma aggiungete la parte rimanente di latte o di acqua, salate e impastate con il resto della farina preventivamente setacciata.

Disponete l'impasto in una padella ampia, mettetevi sopra il coperchio e lasciate la padella in un posto caldo.

Non appena la pasta è lievitata del doppio rispetto alle dimensioni originali, viene rilavorata e lasciata nuovamente lievitare.

Stendete, ora, l'impasto in una sfoglia di 1 cm di spessore e disponetela sulla superficie

interna di una pentola che sia stata preventivamente ben unta e scaldata.

La sfoglia deve attaccarsi alle pareti della pentola anche se potrebbe cadere durante la cottura. A questo punto punzecchiate la sfoglia su tutta la superficie, e girate la pentola sui carboni e il pane inizierà ora a cuocere, dopo 25 minuti il pane è pronto.

Il pane viene staccato dalle pareti della pentola e tagliato in pezzi di diverse dimensioni, viene imburrato o spalmato di panna acida.

Questo pane può anche essere infornato a 200°C, in questo caso è necessario coprire la pentola con una padella d'acciaio.