

PANE, PIZZE E LIEVITATI

Pane ticinese

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: media COSTO: basso REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



INGREDIENTI

- 500 g di farina
- 10 g di sale
- 1 cucchiaio da minestra di zucchero
- 3 dl di acqua
- 25 g di olio
- 20 g di lievito di birra.

PREPARAZIONE

1 Mettere nella ciotola del robot gli ingredienti secchi. Sciogliere il lievito nell'acqua tiepida, aggiungere l'olio.

Accendere il robot col gancio da impasto e versare di colpo i liquidi.

Impastare per 5-6'.

Fare lievitare quando la pasta è raddoppiata, fare 9 palline (io ne ho fatte 8) e mettere una a fianco all'altro su carta da forno.

Fare lievitare ancora 30min. Fare un taglio nel centro nel senso della lunghezza.

Spennellare con rosso d'uovo e latte.

Cuocere per 30'. in forno preriscaldato a 200°.

