

PANE, PIZZE E LIEVITATI

Pane ticinese

di: *pcc*

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°.

