Panini
 Inviato da Patty
Il pane fatto in casa di Cinzia.
Con una variante gustosa...
Ingredienti:
 - gr. 500 di farina
 - gr. 280 di acqua
 - gr. 20 lievito di birra
 - gr. 20 di strutto
 - gr. 8 di sale (1 cucchiaino colmo)
 - miele (1 cucchiaino) Preparazione:
Sciogliere nell’acqua tiepida il lievito e lo strutto. Fare la fontana con la farina, aggiungere sale, miele e
l’acqua. Impastare a lungo. Lasciare riposare l’impasto 20 min. Preparare i panini e fare riposare ancora
30 min.
Cuocere in forno a 200° per 18 min.
UNA VARIANTE NATA PER CASO:
Ho sostiutito lo strutto con del "pesto da tigelle", il risultato è esaltante: un pane profumato e gustosissimo.
in Cucina!
http://www.in-cucina.net
Realizzata con Joomla!
Generata: 9 September, 2010, 00:51