

Pane del sabato - [Visualizza sul sito](#)
di silvia

Pane del sabato
di A.Moroni

500 g di farina "00" -
2 uova + 1 tuorlo -
70 g di olio di mais o ligure -
20 g di lievito di birra -
150 g di acqua - sale
2 cucchiaini di zucchero

Fare un lievito con 150 g di acqua, un pizzico di lievito di birra (circa 2 grammi), 2 cucchiaini di zucchero non abbondanti e 2 cucchiaini di farina e lasciar riposare per circa 30 minuti.

Poi sciogliere il del lievito rimasto nel lievito.

Fare quindi la fontana con il resto della farina, mettere il lievito, 2 uova, l'olio, fare la casetta del sale, impastare tutto e far lievitare coperto per un'ora.

Dividere l'impasto in 3 parti e comporre una treccia che sulla carta forno e far lievitare ancora per un'altra ora.

Spennellare con rosso d'uovo e sopra mettere semi di papavero, sesamo (io ho spennellato con il latte e non ho messo semi)e

Mettere in forno preriscaldato a 180° per 5 minuti e poi a 150° per circa 40 minuti.

(questa ricetta l'avevamo da qualche parte, ma io non l'ho trovata e l'ho postata 😊)







