



Pogacia - [Visualizza sul sito](#)  
di rosaria



pane farcito - lievitati - merenda - spuntino - Natale - Pasqua

### Ingredienti

500g di farina 00+ 2 cucchiari  
25 g di lievito di birra  
2 cucchiaini di zucchero  
1 uovo  
1 cucchiaino colmo di sale  
2 cucchiari di olio  
un bicchiere da acqua colmo di latte appena tiepido  
burro fuso

### Procedimento

1. Con 2 cucchiari di farina, 2 cucchiaini di zucchero, lievito ed acqua qb preparare il lievitino e farlo lievitare per 20 min.
  2. Mettere a fontana i 500g di farina, l'uovo, il sale, l'olio, il latte ed il lievitino ed impastare a lungo. La pasta deve essere morbida ed elastica. Se dovesse essere un po' dura, aggiungere latte. Lasciare lievitare per 1 e 1/2 ora.
  3. Imburrare una teglia, ridurre l'impasto a cilindri e questi ultimi a tocchi, incidere una croce sulla facciata superiore, pennellarli con abbondante burro fuso su tutti i lati ed allinearli in una teglia. Lasciare la teglia lievitare per 1/2 ora
  4. Infornare a 200° per 30 minuti
- NB: Non si taglia a fette, ma si staccano i pezzi con le mani.  
Siccome questo pane può anche essere farcito e diventare "pane e companatico", un pezzo l'ho farcito con prosciutto, dolce sardo e pomodoro.





[vai al post originale - concorsi.](#)