



Macchina del pane: Pane francese farcito - [Visualizza sul sito](#)
di Sconosciuto

Postato da Annaluna

3/4 cup di acqua, 1 cucchiaino di latte scremato in polvere, 2 cucchiaini di zucchero di canna, 1 1/2 cucchiaino di olio di semi di girasole, 1 cucchiaino di sale, 1 cucchiaino di bicarbonato, 1 cup di farina 00, 1 cup di farina Manitoba, 8 gr. di lievito di birra (1/4 di dado)
Impostare il programma "french" o "Pane francese". Al segnale togliere il cestello e lasciare che la macchina continui il programma; nel frattempo stendere l'impasto, cospargerlo di pecorino grattugiato e farcirlo con fette di prosciutto cotto e formaggio cremoso spalmabile.

Arrotolarlo e avvolgerlo su se stesso a spirale. Rimetterlo nel cestello (senza la spatola). Non appena la MdP ha finito il secondo ciclo di impasto, rimettere dentro il cestello e lasciare proseguire il programma.

