



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

Ingredienti, da inserire nel cestello nell'ordine:

180 gr. di lievito madre sciolto in 90 gr. di acqua tiepida, 8 gr. di lievito di birra, 1 cucchiaio e 1/2 di malto d'orzo o di zucchero, 1 cucchiaio e 1/2 di latte in polvere, 1 cucchiaio di olio di semi di girasole o di strutto, 180 gr. di farina (metà 00 e metà manitoba), 1 cucchiaino di sale, 100 gr. di rosamarina scolata e asciugata, 1 cucchiaio abbondante di parmigiano o pecorino grattugiato.

Avviare il programma per il pane francese. Al termine della prima lievitazione, senza spegnere la macchina, togliere l'impasto e la pala miscelatrice. Lasciare che il perno ruoti a vuoto e nel frattempo stendere l'impasto, spalmarvi la rosamarina mescolata al parmigiano (o pecorino, o un cucchiaio di farina) e arrotolarlo. Chiuderlo a ciambella e rimetterlo nel cestello della MdP appena sarà terminato il secondo ciclo di impasto. Lasciare terminare il programma.

