



Bimby: Filoncini di pane - [Visualizza sul sito](#)
di Imma

FILONCINI DI PANE

350 gr. farina manitoba
300 gr. farina 0
1 cubetto lievito di birra
350 /400 acqua fredda
10 gr. sale
10 gr. zucchero

farcitura : olive nere, pomodori secchi a filetti, caciocavallo a dadini, pancetta a dadini

Boccale bimby versare l'acqua, zucchero, lievito 30 sec. vel.5
Aggiungere le farine e sopra il sale 20 sec. vel. 6 e 3 min. spiga
Prelevare l'impasto e fare lievitare per 1 h. , sgonfiare l'impasto e dividere in 5 rettangoli mettere a piacere la farcitura arrotolare; praticare dei tagli sopra e spargere i semi di papavero o sesamo,
Far lievitare ancora 1 h. e poi a forno a 220° x 20/25 min. dentro il forno ho messo un tegamino con l'acqua.

