



Cioppini - [Visualizza sul sito di shila](#)

pane - panini - tipico

ingredienti per il fondo
50 gr di farina
25 gr di acqua
2 gr di lievito di birra

In una tazza formate un piccolo impasto, coprite con un piattino e lasciatelo lievitare a temperatura ambiente per 8 o 10 ore

L'impasto

300 gr di farina
130 gr di acqua
10 gr di lievito di birra
15 grammi di strutto
15 gr di olio
5 gr di sale

Fare la fontana mettendo al centro il lievito di birra sbriciolato e il fondo a pezzettini versare l'acqua e ridurre ad una poltiglia, poi unire il resto degli ingredienti, l'impasto deve essere un pochino duro. Battetelo con il mattarello per alcune volte, la superficie deve risultare liscia. Date la forma (vedere la spiegazione di annalun@ in un precedente post) e poi disponete su una teglia e coprite con carta da cucina bagnata e leggermente strizzata, fate lievitare per 50 minuti. Mettere in forno a 220° abbassate subito a 200 e cuocete per 10 m, abbassate ancora a 180 e cuocete per 30 minuti

