



Pagnotta ai funghi - [Visualizza sul sito](#)
di Sconosciuto

pane - lievito madre - patè

Ingredienti: 150 gr. di lievito madre, 200 gr. di farina di forza, 100 gr. di acqua tiepida, (oppure 300 gr. di farina di forza, 150 gr. di acqua, 1/2 cubetto di lievito di birra), 1 cucchiaio di strutto, 1 cucchiaio e mezzo di latte in polvere, 1 cucchiaio di zucchero, 1 cucchiaino di sale, 100 gr. di funghi freschi o secchi, patè di funghi (oppure funghi freschi o secchi e ammorlati frullati con burro e sale).

Sciogliere il lievito nell'acqua, impastare con gli altri ingredienti (tranne il patè) e lasciare lievitare fino al raddoppio. Stendere l'impasto, farcirlo con il patè, arrotolarlo, sistemarlo in uno stampo a ciambella e lasciare nuovamente lievitare. Infornare a 200° per 10 minuti, poi a 180° per 20 minuti.

[immagine non più disponibile].

eCucinando.it