



Pane alle noci - [Visualizza sul sito](#)  
di Sconosciuto

pane - panini - noci

1 kg. di farina tipo 0  
10 g. di malto oppure zucchero  
500 cc. di latte  
50 g. di lievito di birra  
150 g. di gherigli di noce  
olio extravergine di oliva (3 cucchiaini)  
20 g. di sale fino.

Impastare gli ingredienti normalmente aggiungendo alla fine i gherigli di noce. Lasciare lievitare mezz'ora, dividere in 8 panini. dopo mezz'ora infornare a 200°C per 30 minuti  
In genere accompagna creme di formaggi.

eCucinando.it