



Microonde: Pane cinese - [Visualizza sul sito](#)
di Sconosciuto

Postato da Alizèe67

pane - microonde - farina di riso

Ingredienti per 4 pagnottine:

400 g di farina 00

80 g di farina di riso

acqua qb

pepe

erba cipollina

sale

porri secondo il proprio gusto

olio evo.

Mescolare le due farine con il pepe e l'erba cipollina ben lavata e tritata finemente.

Aggiungere acqua un po' alla volta e amalgamare bene senza metterne troppa.

Impastare a lungo con le mani.

Lasciare riposare l'impasto per un'ora in un luogo privo di correnti d'aria, magari coperto da un panno.

Passata l'ora tagliare l'impasto in 4 parti e modellare altrettanti panetti e metterli a cuocere nel MO per 4 minuti alla potenza massima.



Mettere a soffriggere del porro tagliato a rondelle in un po' d'olio evo e aggiungere le fette di pane, girare le fette in modo che prendano il gusto del soffritto e salare.

Servire le fette caldissime.



eCucinando.it