



Il Biove delle sorelle Simili - [Visualizza sul sito di Aurelia](#)

Pane -

Con questa dose vengono fuori 4 panini, grossi!!!

500 g farina 00  
280 g di acqua, circa  
20 g di lievito di birra  
20 g di strutto  
10 g di malto...circa un cucchiaino raso  
8 g di sale

Fare la fontana, amalgamare bene, fino ad ottenere un impasto morbido, ma non appiccicoso.  
Battere e lavorare l'impasto per 8/10 minuti, coprire e far lievitare per 20 minuti.  
Dividere la palla, in due, formare due filoni.  
Prendere il primo filone, e stenderlo con il matterello, in un rettangolo piuttosto sottile...



arrotolarla per il lato lungo....



poi spianare di nuovo con il matterello,ottenendo una striscia larga di 6 cm circa.  
Arrotolare la striscia a chiciola



Mettere un pacco di farina sul tavolo,coprirlo con un lembo di un canovaccio,infarinarlo ben bene,ed appoggiare la chiciola,con la punta arrotolata,contro il pacco,perchè il pane deve lievitare,in orizzontale!!



Fare lo stesso procedimento anche alla seconda palla di pasta, e metterla, contro la prima chiocciola, avendo l'accortezza di dividerle, con il canovaccio. Mettere, un altro pacco di farina, a contrasto, e lasciar lievitare coperto per 30/40 minuti.

Tagliare delicatamente i pezzi a metà



metterli sulla tegia, con la parte tagliata verso l'alto, fare una incisione, profonda un centimetro, e cuocerli in forno caldo a 210°, per 25/30 minuti.



eCucinando.it