



Pane morbido e mollicoso - [Visualizza sul sito](#)
di silvia

farine miste - miele

(di lunatica - dolcicreazioni)

Ingr.:

500 gr farina (farina 00 150gr., farina 0 150 gr,manitoba 200 gr.) (io ho messo 300 manitoba e 200 di 00)

1/2 cub di lievito di birra

225 ml di acqua (ne ho messo 250)

30 gr di olio evo

1/2 cucc.no da dolce abbondante di miele

2 cucc.ni da caffè di sale fino

Procedimento:

Impastare tutto, io l'ho fatto con la MdP, per almeno 10 minuti e poi lasciar lievitare (sempre nella MdP per un'ora e mezza)

Prendere l'impasto e fare le forme desiderate che si lasceranno lievitare ancora 45 minuti (le ho messe nel forno con la lucina accesa e coperte)

Infernare in forno statico preriscaldato a 230, 250 ° per i primi 10 minuti, poi azionare la funzione forno ventilato per altri 10-15 minuti. (mettere un pentolino con acqua nel forno).





eCucinando.it