



Pane integrale con uovo - [Visualizza sul sito](#)  
di valeriagavazzi

pane - farina - cereali - uovo - latte





e questa è la ricetta (presa dalla raccolta della De Agostini di pane biscotti torte....)

200 gr di farina ai cereali

200 gr di farina 00

18 cl di acqua tiepida

12 gr. di lievito di birra

2 cucchiaini di latte

2 cucchiaini di olio evo

2 cucchiaini rasi di sale

1 uovo

Io l'ho fatta con la macchina del pane quindi in modo semplice: ho messo le farine poi ho aggiunto il lievito sciolto nell'acqua tiepida, il latte, l'olio, l'uovo, il sale e poi ha fatto tutta da sola.

Invece per la ricetta originale si impasta prima la farina con il lievito sciolto nell'acqua tiepida poi si aggiungono il latte e l'olio si mescola bene, poi mette il sale e si impasta energicamente per 10 minuti e si lascia riposare per 2 ore coprendo con un telo: poi si rimpasta un'altra volta e si dà la forma del pane. Si infarina una teglia si mette la pagnotta si copre con un telo e si fa riposare al caldo per un'ora. Intanto si accende il forno a 240° per 15 minuti. Si sistema nella parte bassa del forno una terrina con dell'acqua, si fa un'incisione a croce sulla pagnotta e si inforna per 35 minuti abbassando la temperatura a 210° negli ultimi dieci minuti. una volta cotto si mette a raffreddare su una gratella e dopo..... si mangia. E' ottimo.

[Vai alla discussione sul forum](#)