



Macchina del pane: Pagnotta ai funghi - [Visualizza sul sito](#)
di Sconosciuto

Inserire nel cestello, nell'ordine: 10 gr. di lievito di birra stemperati in 3/4 di tazza di acqua tiepida, 1 cucchiaino di zucchero, 1 cucchiaino di strutto o olio di girasole, 1 cucchiaino e mezzo di latte scremato in polvere, 2 tazze di farina forte, 1 cucchiaino di sale.

Impostare il programma impasto. Cinque minuti prima della fine del programma aggiungere 100 gr. di funghi freschi o secchi (l'importante è che siano asciutti). Lasciare lievitare un'ora circa. Stendere l'impasto e farcirlo con patà di funghi. Arrotolarlo e metterlo a lievitare in uno stampo a ciambella per un paio d'ore. Cuocere a 200° per 10 minuti, poi abbassare a 180° per altri 20 minuti.

