



Bimby: Canederli della Boemia - [Visualizza sul sito](#)
di Sconosciuto

Ingr x 4: 350 g di farina bianca, un panino secco a cubetti, 200 g d'acqua, 20 g di lievito di birra, 80 g di parmigiano grattugiato, 50 g di burro, un cucchiaino di sale.

Preparazione: Inserire nel boccale acqua e lievito di birra: 30 sec 40Â° vel 3. Aggiungete i cubetti di pane, la farina bianca e il sale: 20 sec vel 6 e 45 sec vel spiga. Togliere l'impasto dal boccale e lasciar lievitare 30 min in un luogo tiepido. Con l'impasto ottenuto formare una pagnotta ovale e metterla al centro del varoma avendo cura di lasciar libere le fessure. Inserire nel boccale un lt d'acqua: 10 min 100Â° vel 1. Quando l'acqua bolle posizionare il varoma sul boccale: 15 min varoma vel 1. Al termine tagliare il grosso canederlo in fette di 12 cm di spessore, cospargerle col parmigiano, fiocchi di burro e far gratinare in forno preriscaldato per 10 minuti.

eCucinando.it