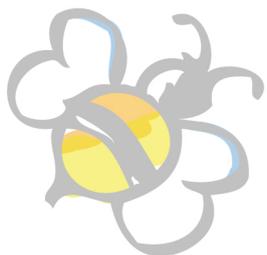




Bimby: Panettone salato - [Visualizza sul sito di Imma](#)



eCucinando.it



500 GR. FARINA 00  
2 TUORLI  
10 GR. SALE  
25 GR. OLIO OLIVA  
200 GR. ACQUA  
UN CUBETTO LIEVITO 25 GR.  
30 GR. ZUCCHERO

farcitura a piacere

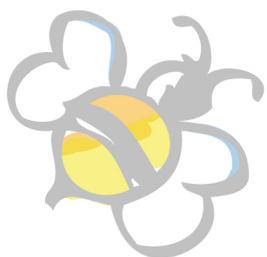
procedimento bimby : inserire nel boccale tuorli, olio, acqua, lievito, zucchero 1 minuto a 37° velocità 6  
aggiungere la farina e il sale 5 minuti 37° velocità spiga  
mettere l'impasto nello stampo da panettone e fare lievitare 2 ore (io ho utilizzato uno stampo rotondo con la prolunga in altezza di carta forno)  
cuocere in forno caldo a 200° per 25 min.  
Tagliare a fette in senso orizzontale e farcire a piacere.

si consiglia di farcirlo il giorno prima e di avvolgerlo con la pellicola trasparente e tenerlo in frigo :wink:

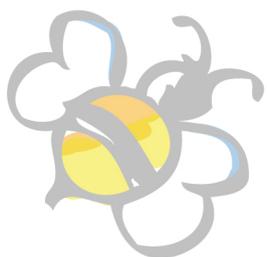




eCucinando.it



eCucinando.it



eCucinando.it