



Bimby: Pancarré - [Visualizza sul sito di manu99](#)

[Dal post originale che potete vedere cliccando qui](#)

### Ingredienti

250 gr farina 00  
250 gr farina manitoba  
200 gr di acqua  
50 gr di latte  
mezzo cubetto di lievito  
50 gr di olio di semi  
1 cucchiaino di zucchero  
1 cucchiaino di sale

Mettere nel boccale acqua, latte, zucchero e lievito 1 min vel 2 37°.

Aggiungere poi l'olio, le farine e il sale e lasciare andare 3 min vel spiga.

Formare una palla, e far lievitare per un'ora e mezzo.

Poi, con l'aiuto del mattarello fare un rettangolo, della larghezza dello stampo da plumcake, foderato di carta forno.

Arrotolare il rettangolo, metterlo nello stampo e lasciar riposare il tutto mezz'ora nel forno tiepido.

Cuocere in forno a 200° coperto con carta d'alluminio per 30 minuti. Togliere la carta e cuocere per altri 10/15 minuti

Lasciar raffreddare nello stampo, poi estrarre il pancarré, tagliarlo a fette. Volendo si possono surgelare ... quando serve, due minuti nel tostapane.

200 gr di manitoba  
200 farina "00"  
240 gr di latte parzialmente scremato  
1 cubetto di lievito (io ne metto un pò di meno)  
50 gr di olio di semi di girasole  
8 gr di sale fino  
16 gr di zucchero  
1 cucchiaino di malto (o anche miele non troppo aromatizzato)

### PROCEDIMENTO

Inserire nel boccale lo zucchero, il latte, l'olio, x 45 secondi vel 1, temp 50°. poi mettere il lievito, poi la farina, ed il sale, ed impastare 1 minuto velocità 4/5, poi 1 minuto e 1/2 velocità spiga. Lasciare lievitare nel boccale chiuso x 30 minuti, poi mettere nello stampo da plumcake, e lasciare nuovamente lievitare x circa 1 ora e 30 minuti o più fino a quando non ha raggiunto il bordo dello stampo. Poi infornare a 180° x circa 30 minuti o fino a quando non avrà preso il suo bel colore dorato.