

## *Le Ricette di Italo*

### *“ Bauletto toast rustico “*

#### Ingredienti:

Italobread	1000	Gr
Acqua	500	Gr
Olio extravergine oliva	50	Gr
Destrosio polvere ( oppure zucchero)	50	Gr
Lievito fresco compresso	20	Gr

#### Procedimento:

Impastare tutti gli ingredienti fino ad ottenere un impasto liscio ed omogeneo, togliere dalla macchina impastatrice e lasciar riposare per circa 20 minuti.

Suddividere la pasta in sei parti da circa 270 grammi cadauna, arrotondare e formare sei filoncini.

Due a due, formare tre trecce semplici le quali daranno origine ai nostri bauletti.

Ungere le cassette da pancarrè con olio extravergine, sceglierle naturalmente adeguate al peso della pasta, circa 540 grammi, calcolando che durante la lievitazione e la cottura essa triplicherà di volume.

Non mettere il tappo sulla cassetta.

Porre in cella di lievitazione per circa 60 minuti, lasciare le forme a temperatura ambiente per dieci minuti ed infornare, 190°C. per il tempo necessario, con vapore.

È possibile decorare la superficie con semi misti, in questo caso gli stessi devono essere applicati sulle trecce prima di metterle in cassetta, inumidendo leggermente la loro superficie così da aumentare adesività sui semi decorativi.

*Per informazioni sulla ricetta contatta il servizio tecnico*

[info@italobread.it](mailto:info@italobread.it) +39 339/1216734