

Le Ricette di Italo

“ Pane Semidolce vari gusti “

Ingredienti:

Italobread	1000	Gr
Acqua	500	Gr
Zucchero	50	Gr
Olio extravergine oliva	50	Gr
Lievito fresco compresso	20	Gr

Per la farcitura: noci, semi misti, uvette, confettura extra frutti di bosco, etc	q.b.	
---	------	--

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 successivamente la pasta in pezzi adeguati al proprio fabbisogno e decorarli incorporando in essi le varie tipologie di frutta secca, semi, etc..

Per produrre il rotolo ai frutti di bosco seguire il seguente procedimento:
prendere una parte di impasto del peso voluto, stenderla a forma rettangolare portandola ad uno spessore di circa 1,5 cm. cospargere la superficie con confettura extra ai frutti di bosco, senza accedere, lasciando il lembo di chiusura libero dalla farcitura, richiudere la pasta su se stessa formando una sorta di salame, arrotolare delicatamente senza stringere troppo la pasta così da evitare che la confettura fuoriesca, inumidire il lembo di chiusura e farlo aderire bene alla pasta, chiudere le estremità e porre in cella di lievitazione su carta da forno per circa 70 minuti. Prima della cottura, circa 190°C. spennellare con uovo intero sbattuto e decorare con semi misti.

Prima di tagliare lasciar raffreddare per evitare la fuoriuscita del ripieno.

Per informazioni sulla ricetta contatta il servizio tecnico

info@italobread.it +39 339/1216734