



Pane al parmigiano - [Visualizza sul sito](#)
di Sconosciuto

pane - formaggio grana

180 gr. di lievito madre, 120 gr. di farina 00, 120 gr. di Manitoba, 120 gr. di acqua, un cucchiaio colmo di parmigiano grattugiato, un cucchiaino di malto d'orzo, un cucchiaino di sale, un cucchiaio di strutto. Sciogliere il lievito madre nell'acqua intiepidita con il malto d'orzo, aggiungere gradualmente gli altri ingredienti ed impastare a lungo battendo più volte sulla spianatoia. Lasciare lievitare al caldo fino al raddoppio, dare la forma desiderata e lasciare nuovamente lievitare per 4/5 ore. Cuocere a 190° per mezz'ora, inserendo nel forno un pentolino d'acqua, oppure con il programma base della MdP.

