



Pane alle noci - [Visualizza sul sito](#)
di Sconosciuto

pane - panini - noci

1 kg. di farina tipo 0
10 g. di malto oppure zucchero
500 cc. di latte
50 g. di lievito di birra
150 g. di gherigli di noce
olio extravergine di oliva(3 cucchiai)
20 g. di sale fino.

Impastare gli ingredienti normalmente aggiungendo alla fine i gherigli di noce. Lasciare lievitare mezz'ora, dividere in 8 panini. dopo mezz'ora infornare a 200° per 30 minuti
In genere accompagna creme di formaggi.

eCucinando.it