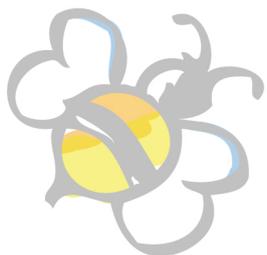




PanFiore - [Visualizza sul sito](#)  
di silvia



eCucinando.it



Pane - da farcire

da Quisquillie

ma adattata un pochino...

125 gr di farina manitoba  
200 gr di farina 0  
125 ml di latte  
35 gr. di burro per l'impasto  
1 cucchiaini di zucchero  
1 uovo  
1 cucchiaino di sale  
10 gr di lievito di birra

25 gr di burro fuso per spennellare

Sciogliere il lievito nel latte tiepido insieme al burro e allo zucchero.

Versarvi dentro l'uovo e amalgamare bene con lo fruste.

Poi mettere le farine e il sale ed il composto di cui sopra, nel mixer con le pale però (io ho usato la MdP), cinque minuti ed è pronta la palla.

Mettere a lievitare al calduccio per 50 minuti (raddoppierà).

Quindi stendere la pasta ad un'altezza di circa mezzo cm. Con un coppapasta tagliare dei dischi di pasta, spennellarli di burro fuso e chiuderli a fagottino.

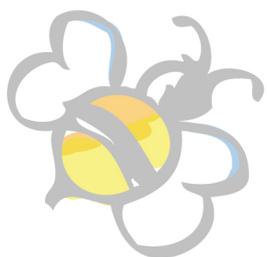
Metterli nella teglia disposti a raggiera, spennellandoli ancora con un poco di burro e coprire con un telo. Lasciar lievitare ancora per circa 40 minuti.

Quindi passare in forno riscaldato a 180° per 25 minuti.

ahhh...ho fatto un errore...ho chiuso troppo strettamente i fagottini, meglio appena pinzati così si aprono e si uniscono gli uni agli altri...



immagine presa dal sito [eCucinando.it](http://eCucinando.it)



eCucinando.it