



Pancarrè arrotolato - [Visualizza sul sito](#)
di Aurelia

INGREDIENTI

250 g farina 00
250 g farina manitoba
(funziona anche con 500 g farina 00)
200 g acqua
50 g latte
50 g olio d'oliva (o semi)
1 cucchiaino di zucchero
1 cucchiaino di sale (8 g)
mezzo cubetto lievito di birra

PREPARAZIONE

Sciogliere il lievito nel latte, aggiungere lo zucchero e l'acqua.

Quando il lievito è ben sciolto aggiungere la farina e l'olio.

Formare una palla, e far lievitare per un'ora e mezzo.

Poi, con l'aiuto del mattarello fare un rettangolo, della larghezza dello stampo da plumcake, foderato di carta forno.

Arrotolare il rettangolo, e metterlo nello stampo, e lasciar riposare il tutto mezz'ora nel forno tiepido. Cuocere in forno a 200° (160° in forno ventilato), coperto con carta d'alluminio, per 30 minuti, poi togliere la carta e cuocere per altri 10/15 minuti.

Lasciar raffreddare nello stampo, poi estrarre il pancarrè, tagliarlo a fette, volendo si possono surgelare ... quando serve, due minuti nel tostapane.

Di Dolci e non solo

Pane - pancarrè - pancarre