



Pane fiore - [Visualizza sul sito](#)
di silvia

farina 00 - zucchero - semi di papavero . sesamo

Pane fiore da 1 Menù di Angela (Romania)

Ingredienti:

500 g farina
200 ml latte
100 ml acqua
1 cucchiaino sale
20 g zucchero
20 g lievito di birra
30 g burro
semi di papavero e sesamo
1 tuorlo

Procedimento:

Mettere tutti gli ingredienti nella macchina del pane ed eseguire il programma per 30 minuti. Quindi spegnere la macchina e lasciar lievitare dentro la macchina per 1 ora.

(se invece impastiamo a mano mettiamo il lievito in poco latte tiepido con lo zucchero ,mescoliamo e facciamo lievitare per 10 minuti ,dopo di che mescoliamo con la farina e il resto degli ingredienti a temperatura ambiente ,dopo la lavorazione facciamo lievitare per 1 h)

Dividiamo l'impasto in 8 parti uguali le spennelliamo con dell'acqua e con i semi di papavero oppure di sesamo ,la parte centrale del fiore lo spennellata con il tuorlo d'uovo

Mettiamo in una teglia rotonda 26 cm ,coperta con carta forno lasciamo lievitare ancora per 20 minuti dopo di che facciamo cuocere a 180 C .

Non era indicato il tempo...io ho infornato a 180° forno già caldo (pentolino di acqua nel forno) per 30 minuti.





eCucinando.it



eCucinando.it



eCucinando.it