



Corona di pane



8/10 persone



3-4 ore.

INGREDIENTI

500 g Miscela Special Sugar Free

400 g acqua tiepida

12 g lievito di birra fresco

10 g sale

30 g olio di semi

per la farcia:

prosciutto cotto

prosciutto crudo

formaggio

per la decorazione:

semi di lino e semi di sesamo

1/2 uovo

qualche goccia di latte o panna

pomodorini

olive verdi

mortadella

bresaola

prosciutto crudo

prosciutto cotto

formaggio

20 g di margarina fusa

PROCEDIMENTO

Versa nella ciotola della planetaria l'acqua appena tiepida e il lievito fresco e mescola.

Aggiungi la **Miscela Special Sugars-Free** e l'olio.

Impasta per una decina di minuti con la foglia e ribalta più volte l'impasto in modo da ottenere un impasto omogeneo.

Unisci il sale e lascia impastare ancora per una decina di minuti.

Ungi la spianatoia o un silpat e lavora ancora l'impasto per renderlo liscio.

Dividi la pasta in 12 porzioni di circa 55 grammi e in 8 di circa 35 grammi.

Con il piano di lavoro ben unto e le mani ben unte, forma delle palline lisce.

Inserisci al centro un poco di prosciutto e un pezzetto di formaggio e ricostruisci la pallina, dandole alla fine una forma ovale.

Lavora bene così che la superficie sia molto liscia e senza imperfezioni: queste non spariranno né in lievitazione, né in cottura.

Ripeti lo stesso procedimento per le palline più piccole.

Su un foglio di carta da forno poggiato su una placca da forno, disponi i paninelli più grandi a formare una raggiera e quelli più piccoli sistemali al centro.

Distanziali leggermente tra di loro così da lasciare un poco di spazio per la lievitazione.



Sistema la placca nel forno spento con la sola lucina accesa e inserisci nel piano inferiore, sotto alla placca, una casseruola colma di acqua bollente.

Questo permetterà di creare vapore, agevolerà la lievitazione lasciando la superficie ben liscia e senza screpolature e aumenterà la temperatura del forno.

Aspetta che i panini raddoppino di volume.

Batti mezzo uovo con qualche goccia di latte o panna.

Tira fuori la placca da forno e riscalda il forno in modalità statica a 210°.

Pennella la superficie dei panini con l'uovo battuto e decora a piacere con i semi.

Cuoci la corona di pane per circa 16/18 minuti, a seconda del forno.

Sforna e poggia la corona di pane su una gratella in modo che non si formi la condensa sotto il pane.

Infine, prima di servire, decora la corona a piacere con altri salumi, i pomodorini e le olive.

Buon appetito!