



Miscela Oro Pan  
Fibra Classico  
base mais



## Pan bauletto

 4-6 persone  3h e 15 min.

### INGREDIENTI

500 g Miscela Oro Pan Fibra Classico base mais  
100 g latte  
(anche senza lattosio o di soia)  
300 g acqua  
11 g lievito di birra fresco  
(oppure 5 g lievito secco)  
1 cucchiaino di miele  
10 g cacao amaro  
15 g acqua  
9 g sale  
40 g olio di semi

### PROCEDIMENTO

Versa l'acqua e il latte nella ciotola della planetaria e unisci il lievito e il miele.

Mescola e versa anche la **Miscela Oro Pan Fibra Classico Base Mais**.

Impasta a lungo con il gancio a spirale (oppure con i ganci di una frullatore elettrico), staccando spesso l'impasto dalle pareti della ciotola.

Una volta ottenuto un impasto compatto e senza grumi, unisci il sale e l'olio ed impasta ancora per qualche minuto.

A questo punto pesa l'impasto e mettilo da parte  $\frac{2}{3}$ .

Rimetti nella ciotola della planetaria l'impasto rimanente e unisci il cacao e 15 grammi di acqua.

Impasta in modo che il cacao venga del tutto assorbito.

Ungi un foglio di carta da forno e lavora l'impasto bianco, piegandolo più volte su stesso e poi stendendolo in un quadrato il più possibile regolare e largo quasi quanto lo stampo da plumcake che userai.

Su un secondo foglio di carta da forno unto, lavora anche l'impasto al cacao e stendi anche questo in un rettangolo leggermente più stretto di quello bianco.

Poggia l'impasto al cacao su quello bianco e pressa bene affinché aderisca.

Arrotola l'impasto in modo da ottenere un rotolo regolare e poi pizzica l'impasto per sigillare la chiusura.



Nell'arrotolarlo fai attenzione a non lasciare spazi vuoti, stringi bene la pasta, altrimenti si formeranno dei buchi grandi nelle fette di pane.

Sistema il rotolo nello stampo, poggiando la chiusura sul fondo, e copri lo stampo.

Lascia lievitare fino al raddoppio.

Ci vorranno 90 o 120 minuti circa.

Circa 30 minuti prima della fine della lievitazione, scaldi il forno a 200°.

Una volta il pan bauletto raddoppiato di volume, pennellalo con latte di soia (o latte normale) e inforna.

Cuoci per 45/50 minuti.

Se nel tuo forno la superficie colorisce troppo, dopo 35 minuti coprila con un foglio di alluminio.

Appena cotto, sforma il pane e lascialo poggiato di fianco a raffreddare molto bene su di una griglia prima di affettarlo.

*Buon appetito!*