



Miscela Oro Brioches



Pan bauletto integrale

8/10 persone 4 ore

INGREDIENTI

550 g Miscela Oro Brioches
50 g farina di grano saraceno
400 g acqua
50 g olio
6 g lievito secco
6 g sale

PROCEDIMENTO

Versa l'acqua e il lievito secco in una ciotola, mescola e lascia agire per 5 minuti.

Unisci la **Miscela Oro Brioches**, l'olio e la farina di grano saraceno e inizia a impastare con i ganci (oppure in planetaria) per circa 5 o 6 minuti.

Infine, unisci il sale e impasta ancora per circa 5 minuti.

Ungi benissimo un silpat oppure un foglio di carta da forno, versa l'impasto, ungi la superficie e inizia a piegarlo su se stesso.

Se inizia ad incollarsi alle mani, spolvera con poca fecola, sia il silpat che l'impasto.

Ottenuto un rettangolo largo circa 30 cm x 40 cm, arrotolalo su se stesso partendo dal lato più corto.

Aiutandoti con il silpat o la carta da forno, fai rotolare più volte la pasta in modo da lisciarla molto bene.

Sollevando il rotolo con il silpat, fai scivolare la pasta nello stampo da plumcake e, con le mani unte, schiaccia tutto intorno al bordo per fare regolarizzare l'impasto e rendere il pane uniforme, lasciando la parte centrale un po' più bombata. Copri lo stampo e lascia lievitare fino al raddoppio, la parte centrale bombata deve fuoriuscire leggermente dallo stampo. A seconda della temperatura ambiente, ci vorranno dalle 2 alle 3 ore.

Una volta il pane raddoppiato, scalda il forno a 200° in modalità statica e cuoci il pan bauletto nella parte centrale del forno per circa 45 /50 minuti.

Se dopo, 35 minuti la superficie è già troppo scura, coprila con carta alluminio.

Una volta cotto, rimuovilo subito dallo stampo e poggialo di fianco su una griglia, lasciandolo raffreddare del tutto e ricordandoti di poggiarlo sul fianco opposto dopo 15/20 minuti.

Una volta freddo, potrai consumarlo.

Buon appetito!

Le ricette d'Oro