



Miscela Oro Pan
Fibra Classico
base mais



Ori di Sicilia
Regionamenti

Pan brioche salato



4 persone



2h e 30 min.

INGREDIENTI

250 g Miscela Oro Pan Fibra
Classico Base Mais

50 g latte

il succo di mezzo limone

170 g acqua

8 g lievito di birra fresco
(oppure 3 g lievito secco)

1 cucchiaino di zucchero

3 g sale

20 g olio d'oliva

per la farcia:

100 g pancetta affumicata

70 g formaggio di capra

(o altro formaggio a piacere)

6/7 olive nere

origano

PROCEDIMENTO

Versa il succo di limone nel latte e lascia agire per circa un'ora.

Fai sciogliere il lievito in acqua tiepida.

Versa nella ciotola dell'impastatrice il latte acidulo, la **Miscela Oro Pan Fibra Classico Base Mais**, lo zucchero, l'acqua con il lievito e impasta per circa 5 o 6 minuti in planetaria con il gancio.

Stacca spesso l'impasto dal gancio e dalle pareti della ciotola.

Unisci il sale e l'olio e impasta ancora per 5 o 6 minuti. Ungi un foglio di carta da forno o un Silpat e adagia l'impasto.

Piega l'impasto se stesso un paio di volte in modo da ottenere una pasta liscia e stendila in un rettangolo quanto più possibile regolare di circa 17/18 cm x 25 cm. Taglia in pezzi piccoli il formaggio e la pancetta e distribuiscili su tutta la superficie, insieme alle olive snocciolate e sminuzzate.

Condisci con origano.

Ripiega i bordi dei lati più lunghi e arrotola il rettangolo, dal lato più corto, aiutandoti con il silpat (o con la carta da forno), compattando il rotolo ottenuto in modo che non vi siano spazi vuoti.



Sistema il rotolo ottenuto nello stampo da plumcake o da pane in cassetta.

Copri e aspetta il raddoppio.

A seconda della temperatura ambiente bisognerà aspettare 60-90 minuti.

Scalda il forno a 200°.

Una volta che il forno è caldo, pennella la superficie con latte e cuoci per circa 45 minuti, aumentando la temperatura a 210° negli ultimi 20 minuti.

Sforma il pane e lascialo raffreddare su una griglia prima di affettarlo.

Buon appetito!