



Ori di Sicilia
Sicilian Recipes

Pane Tramezzino



6 persone



circa 180 min.

INGREDIENTI

400 g Miscela Special
Cereali e Curcuma

200 g acqua

160 g latte (anche senza lattosio)

8 g lievito fresco

1 cucchiaino di miele

50 g burro morbido

8 g sale

PROCEDIMENTO

Versa nella ciotola della planetaria l'acqua, il latte, il lievito e il miele e mescola per far sciogliere il lievito.

Unisci la **Miscela Special Cereali e Curcuma** e impasta per qualche minuto con il gancio.

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

Dopo qualche minuto, incorpora il sale e il burro molto morbido.

Impasta ancora per qualche minuto.

Lavora l'impasto sulla spianatoia unta e dai qualche piega alla pasta, in modo da ottenere una forma regolare.

Forma un rettangolo di circa 20 cm di lunghezza, arrotolalo su se stesso e forma un grosso salsicciotto.

Sistema l'impasto in uno stampo per pane da 20 cm x 10 cm x 10 cm.

Aggiusta la forma, copri con il coperchio o con pellicola e lascia lievitare fino al raddoppio.

A seconda della temperatura ambiente dovrai aspettare dai 90 ai 120 minuti.

Cuoci il pane in forno preriscaldato a 200° per circa 45-50 minuti.

Sforna il pane e lascia che raffreddi sulla gratella prima di affettarlo.

Taglialo a fette e consumalo a piacere, oppure passalo in un tostapane.

Buon Appetito!