

Pane morbido per feste

Scritto da Maria

Domenica 12 Maggio 2013 10:41

Pane morbido per feste

di Fanizza Maria

Questo pane morbido é molto facile da realizzare e va bene al posto dei classici sandwich.

ingredienti

550 gr Farina

100gr burro

250gr latte

1 uovo intero

2 tuorli

10 gr sale

12 gr lievito di birra

Pane morbido per feste

Scritto da Maria

Domenica 12 Maggio 2013 10:41

2 cucchiaini di zucchero

per farcire

prosciutto cotto

taleggio

salame

galbanino

Mettere latte burro uova zucchero lievito in una terrina, mescolare per alcuni minuti aggiungere la farina ed il sale. Impastare e lavorare per alcuni minuti, quindi lasciare lievitare l'impasto e dividerlo in tante palline, riempire ogni pallina con il ripieno, alternando il composto salame etc.

Posizionare le palline su una teglia foderata con carta forno e lasciare lievitare ancora per 30 minuti, spennellare il tutto con un tuorlo battuto con un po' di latte. Infornare per 30 minuti a 180° gradi.

Pane morbido per feste

Scritto da Maria

Domenica 12 Maggio 2013 10:41
