

<http://dolcevita.farinadoppiozero.com/2017/10/02/trecce-di-pane-alle-noci-e-spezie/>

Trecce di pane alle noci e spezie

Dolce vita

un nuovo modo di vedere le ricette

HOME

CREAZIONI

DOGGY STYLE

MAGAZINE

BREAKFAST&COFFEE

Trecce di Pane alle noci e spezie

📅 2 ottobre 2017

👤 morena

👉 panificati



OGGI IN TAVOLA IL PANE FATTO IN CASA CON LE NOCI E SPEZIE -TIMO- PREZZEMOLO E ROSMARINO.

HO SEMPRE ADORATO IL PANE, ADDIRITTURA IN FAMIGLIA SI TRAMANDA IL DOLCE MANGIAR PANE SECCO, LO ADORIAMO, NON SO VIENE QUASI PREFERITO ALLE MITICHE PATATINENON SIAMO NORMALI DAI!

RICORDO CHE PUCCIARLO NEL LATTE CALDO È SEMPRE STATO IL RITUALE DA PICCOLA PRIMA DI ANDARE A DORMIRE ,ADESSO CHE SON CRESCIUTA AI MÈ LO MANGIO IN QUALSIASI MOMENTO DELLA GIORNATA , APPENA LO STOMACO BORBOTTA A TAPPAR IL FAMOSO BUCO C'È SEMPRE IL MIO MITICO PANE .

OGGI VI MOSTRO QUESTA RICETTA, IN DISPENSA AVEVO QUESTE NOCI E TANTE SPEZIE DA UTILIZZARE E HO PENSATO DI PROPORVI QUESTA RICETTA FACILE FACILE FACILE .

OGGI PREPARIAMO LE NOSTRE TRECCE DI PANE .



INGREDIENTI

300 G DI FARINA 00

200 G DI SEMOLA DI GRANO DURO- LE FARINE MAGICHE FANNO DIVENTARE IL PANE PIÙ SOFFICE E PIÙ GIALLO.

100 ML DI ACQUA CALDA

30 ML DI OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA
10/12 G DI SALE
1 CUCCHIAINO DI ZUCCHERO
20 G DI LIEVITO FRESCO
TIMO
PREZZEMOLO
ROSMARINO
NOCI

PROCEDIMENTO

PRENDETE UNA CIOTOLA BELLA CAPIENTE , E VERSATECI METÀ DELLE DUE FARINE 250 G PER L'ESATEZZA, FATE SCIogliere IL LIEVITO NELL'ACQUA CALDA CON LO ZUCCHERO E VERSATELA NELLA CIOTOLA ,MESCOLATE IL TUTTO E FATELO LIEVITARE PER 20 MINUTI COPERTO CON PELLICOLA TRASPARENTE E UN PANNINO DI COTONE UMIDO.

PASSATO IL TEMPO DI LIEVITAZIONE, AGGIUNGETE L'OLIO CON IL SALE E CONTINUATE A LAVORARE AGGIUNGENDO UN PO ALLA VOLTA LA FARINA RIMANENTE .

FORMATE CON L'IMPASTO UNA PALLA ,QUINDI FATELO LIEVITARE PER ALTRE DUE ORE .

TRASCORSE LE ORE DI LIEVITAZIONE PRENDETE L'IMPASTO DIVIDETELE IN PICCOLE PORZIONI, POTETE PESARE IL PANNETTO TOTALE E DIVIDERE IL PESO PER OGNI PANNETTO CON LA BILANCIA PER ESSERE PIÙ PRECISI, IO SONO ANDATA AD OCCHIO.

INIZIATE AD ALLUNGARE OGNI PANNETTO A INTRECCIATE TRE CORDONCINI,



FORMANDO DELLE TRECCE
TRASFERITE LE TRECCE IN UNA
TEGLIA RIVESTITA DI CARTA
DA FORNO,E ATTENDETE CHE
LIEVITINO PER ALTRE 30
MINUTI.



SPENNELLATE LA SUPERFICIE
DI TUTTE LE TRECCE CON

DELL'OLIO E AGGIUNGETE AD OGNI TRECCIA LE SPEZIE TRITATE CON LE NOCI .
CUOCETE LE TRECCE A FORNO PRERISCALDATO 180 GRADI PER 35/40 MINUTI .

BUONA GIORNATA .

A PRESTO CON TANTE ALTRE RICETTE.

