# PAN CARRE PER COLAZIONE

## By lacucinadiazzurra.it

---

**Preparazione :** 5 min - **Riposo :** 40 min - **Cottura :** 35 min - **Materiale :** -

---

**Ingredienti :** 4 persone

- PANCARRE - 500 g di farina forte 330W - 250 g di farina 00 - 2 uova - 115 g di burro - 60 g di zucchero - 40 g di lievito di birra fresco - 15 g di sale fino - 340 ml di acqua - SANDWICH FARCITO - salmone a fette affumicato - 1 avocado maturo al punto giusto - limone - pepe - sale

---

1. Scaldate 100ml di acqua e scioglieteci il lievito.

2. Mettete tutti gli ingredienti nel Magimix Cook Expert e impastate con programma PANE/BRIOCHE.

3. Imburrate bene lo stampo e l'interno del coperchio.

4. Togliete l'impasto, formate su una spianatoia un filoncino della lunghezza del vostro stampo e adagiatelo dentro schiacciandolo bene e chiudete con pellicola.

5. Mettetelo in forno spento luce accesa e toglietelo quando sarà arrivato ad 1cm dal bordo ci vorranno circa 40-45 minuti.

6. Chiudete con coperchio e cuocete 190°C per 35-40 minuti.

PER FARCIA

1. Sbucciate l'avocado togliete il nocciolo interno e tagliatelo a pezzetti.

2. Mettetelo nel boccale del minipimer aggiungete sale, pepe, limone e frullate fino ad ottenere una crema.

3. Spalmatela sulle fette che avrete precedentemente tostato e disponete sopra una fetta di salmone e volendo erba cipollina fresca.

Cook Expert ■

© Fotografie e Ricetta da lacucinadiazzurra.it

Le ricette degli internauti non sono testate nuovamente dalla Magimix.

Autore : lacucinadiazzurra.it