

PANE ALLA ZUCCA

By Daniela Menclossi



Preparazione : 2 min - **Riposo :** 2 ora(e) 30 min - **Cottura :** 45 min - **Materiale :** -

Ingredienti : 4 persone

- 200 Gr zucca - 500 Gr farina - 0,7 Gr lievito di birra disidratato - 10 Gr sale - 1 Cucchiaino di miele - 2 Cucchiaini di semi di zucca - 100 /150 Ml Acqua

1. Cuocere la zucca nel cestello del Cook Expert con programma VAPORE.
2. Nella caraffa d'acciaio mettere la farina, la zucca, lievito, l'acqua dove avrete sciolto il miele.
3. Azionare la macchina programma PANE/BRIOCHE, a termine del primo step (primo minuto) aggiungere i semi e il sale
4. Ridare l'invio alla macchina, a termine del programma spostare l'impasto in una terrin, far lievitare per 2 ore.
5. Trascorso questo tempo dare alcune pieghe al l'impasto, dare la forma desiderata far rilievitare per 30 minuti, infornare per 45 minuti a 220 gradi

Cook Expert ■

