


Pane con la pancetta dello zio Jonny

circa 30 - 35 pezzi

 medio Fino a 30 Min.**Ingredienti:****Preparazione:**

200 g di cipolle tritate fini
250 g di pancetta a cubetti
1 mazzetto prezzemolo tritato fine

Pasta:

750 g di farina bigia
250 g di farina di segale
2 bustine di Lievito secco Dr. Oetker
2 c. da tè di sale
6 dl d'acqua tiepida

1 Preparazione:

Foderare una placca da forno con carta oleata.

Soffriggere le cipolle con i cubetti di pancetta, unire il prezzemolo e togliere la pentola dal fuoco. Lasciare raffreddare.

2 Pasta:

Mescolare in una grande ciotola le farine con il lievito secco e il sale. Aggiungere l'acqua e impastare il tutto con un mestolo per ottenere una pasta umida. Incorporare il soffritto di cipolle e pancetta. Lavorare la pasta da 5 a 10 minuti, coprire e lasciare lievitare finché raddoppia di volume.

Formare due pagnotte. Con l'aiuto di un coltello tagliente, incidere la superficie delle pagnotte e lasciare nuovamente lievitare.

Preriscaldare il forno.

Forno tradizionale: circa 190 °C
Aria calda: circa 170 °C



Dr. Oetker AG/SA

Cuocere le pagnotte nella parte media del forno per ca. 45 minuti.

Scanalatura: parte media
Tempo di cottura: circa 45 Minuti



© Dr. Oetker AG, Postfach, 4653 Obergösgen · www.oetker.ch E-Mail: service@oetker.ch · Tel. 062 285 53 53