


Party bread con salsa alle verdure

12 pezzi

 medio Fino a 40 Min.**Ingredienti:****Impasto chiaro:**

250 g di farina semi-bianca
0.5 bustine di Lievito secco Dr. Oetker
1 c. da tè di sale
1.8 dl d'acqua (180 ml)

Impasto scuro:

250 g di farina bigia
0.5 bustine di Lievito secco Dr. Oetker
1 c. da tè di sale
1.8 dl d'acqua (180 ml)

Decorazione:

di semi di papavero
di semi di sesamo
di semi di girasole
di semi di zucca

Salsa alle verdure:

200 g di panna acidula
2 c. da tè di paprica
0.5 c. da tè di sale
di pepe
0.5 c. da tè di aglio in polvere
di erbe
2 carote
1 zucchina
1 peperone

1 Preparazione:

Ricoprire una teglia con della carta da forno, oliare leggermente un vasetto per la conserva (ca. Ø 15 cm) vuoto e pulito e posizionarlo nel centro della teglia.

2 Impasto:

Mescolare la farina con il lievito secco e il sale. Aggiungere l'acqua e impastare per ca. 10 minuti fino a ottenere un composto liscio e morbido. Coprire e lasciar lievitare l'impasto fino a farlo raddoppiare di volume (ca. 60 minuti).

3 Decorazione:

Suddividere ogni impasto in 6 pezzi (da ca. 75 g) di forma arrotondata. Spennellare i panini con un po' d'acqua, cospargerli di semi diversi e disporli a cerchio sulla teglia intorno al vasetto, alternandoli. Coprirli e lasciarli lievitare per altri 30 minuti.

Preriscaldare il forno.

Forno tradizionale: 220 °C
Aria calda: 200 °C



Posizionare il party bread sul ripiano centrale del forno preriscaldato e cuocere per ca. 25 minuti.

Scanalatura: parte media
Tempo di cottura: circa 25 Minuti

Lasciar raffreddare su una griglia.

④ Salsa alle verdure:

Mescolare la crema acidula con le spezie e versarla in una ciotola (ca. Ø 15 cm). Lavare, pulire e, se necessario, pelare le verdure e tagliarle a bastoncini lunghi ca. 10 cm. Mettere i bastoncini nella ciotola con la salsa e posizionarla al centro del pane.

Consiglio

- Il Lievito secco può essere sostituito con 1 bustina di Pasta madre disidratata con lievito Dr. Oetker.
- Anche le [variazioni di creme spalmabili al formaggio fresco](#) sono perfette come salsa.

