

Spiedino di pane

6 pezzi



medio

Fino a 40 Min.

**Ingredienti:****Pasta:**

250 g di farina
1 bustina di Lievito secco Dr. Oetker
50 ml d'acqua
125 ml di latte
60 ml d'olio d'oliva
1 c. da tè di sale

Per spennellare:

d'acqua

1 Preliminari:

Ricoprire la teglia con della carta da forno. Preparare: 6 bastoncini di legno (ad esempio bastoncini di sostegno per le piante), ben lavati.

2 Pasta:

In una terrina mescolare la farina con il lievito. Mescolare il latte e l'acqua, riscaldare e aggiungere alla farina. Mescolare olio e sale e aggiungere al composto. Lavorare l'impasto con lo sbattitore utilizzando il gancio impastatore, inizialmente alla velocità minima e poi alla velocità massima per ca. 5 minuti, fino a ottenere un composto liscio. Lasciare lievitare a temperatura ambiente fino a farlo raddoppiare di volume (ca. 1 ora).

Lavorare bene l'impasto sul piano di lavoro e dividerlo in 6 porzioni. Lavorarle in rotolini da 50 cm e appiattirli con il mattarello. Avvolgere l'impasto attorno ai bastoncini, dalla punta verso il basso.

3 Per spennellare:

Spennellare con acqua e posizionarli sul ripiano centrale del forno. Accendere il forno a **200°C** e far cuocere **15 minuti**. Successivamente abbassare la temperatura a **125°C** e completare la cottura per altri **15 minuti**.

Scanalatura: parte media**Tempo di cottura: circa 30 Minuti**



Dr. Oetker AG/SA

Consiglio

- È possibile avvolgere prima i bastoncini in carta di alluminio. Gli spiedini di pane sono perfetti per essere cotti sul fuoco del falò o sulla brace del barbecue.

