



## Cestino porta pane

Fai l'impasto con la farina, il cubetto di lievito sciolto nel bicchiere di acqua calda, un pizzico di sale e poco olio. Impasta bene. Ricopri di carta stagnola la ciotola capovolta e ungila con un po' di olio.

Tira l'impasto e ricava un cerchio. Con delle formine fai dei decori (a tuo piacimento) poi metti la pasta sulla ciotola capovolta. Fai cuocere in forno caldo 250 gr. per circa 10 minuti, e se occorre altri 5 minuti nella parte dentro del cestino poi lascia raffreddare.

Metti all'interno del cestino dei tovaglioli per poi mettere il pane. Porta in tavola.

Buon appetito...

Ugo Picia

[Read More](#)

---