



Cestino portapane intrecciato

Fai sciogliere il tocchetto di lievito in un bicchiere di acqua calda. Sulla spianatoia metti a fontana la farina, aggiungi il sale e poi mescola. Aggiungi 2 cucchiai di olio e il bicchiere di acqua e lievito. Mescola molto bene.

Dividi l'impasto in due panetti e tirali con il mattarello. Ricava delle strisce di 1 cm. e poi, usando il metodo di intrecciare i cestini, forma una grata di pasta. Ricopri un tegame adeguato e capovolto di carta stagnola, e, facendo molta attenzione, metti sopra l'impasto intrecciato. Fai lievitare per almeno 2 o 3 ore. Passato questo tempo fai cuocere in forno caldo 250 gr. Per circa 10-15 minuti. Fai raffreddare, toglì la stagnola e usa questo cestino come porta-pane.

Buon appetito...

Ugo Picia



