



Pane Mantovano



[Stampa ricetta](#)

Ricetta Mantovane di pane

Pane tipico alberghiero

| | |
|--------------|------------|
| Preparazione | 1 h |
| Cottura | 30 min |
| Tempo totale | 1 h 30 min |

Portata: Contorni

Cucina: Italiana

Keyword: pane

Difficoltà: difficile

Costo: basso

Porzioni: 8 persone

Calorie: 230kcal

Ingredienti

- 400 g farina
- 100 g manitoba
- 13 g lievito di birra
- 1 cucchiaio strutto
- 1 cucchiaino zucchero
- 1 cucchiaino sale
- 230 ml acqua

Istruzioni

1. Versare nella ciotola della planetaria le farine aggiungere l'acqua nella quale avremo sciolto lo zucchero e il lievito, unire lo strutto e infine il sale. Impastare per almeno 5 minuti. Versare sulla spianatoia e coprire lasciare riposare per circa 30 minuti; quindi dividere in 8 parti di circa 90 / 100 gr, stendere e arrotolare.
2. Mettere sulla teglia coperta di carta forno e lasciare lievitare per almeno 30 minuti; poco prima di infornare praticare un leggero taglio con una lametta al centro del paese. Cuocere a 200 gradi per 10 minuti poi abbassare a 180 gradi per 10 minuti infine capovolgere il pane e proseguire la cottura per altri 10 minuti.



Nutrition

Serving: 100g | Calorie: 230kcal

Paola Paola

[Read More](#)
