



Pane sfogliato



[Stampa ricetta](#)

Ricetta Pane sfogliato

Pane da fare in casa

Preparazione	1 h 30 min
Cottura	30 min
Tempo totale	2 h

Portata: Contorni

Cucina: Italiana

Keyword: pane

Difficoltà: difficile

Costo: basso

Porzioni: 10 persone

Calorie: 300kcal

Ingredienti

- 350 g farina

- 10 g lievito di birra
- 165 ml acqua
- 10 g sale
- 1 cucchiaio zucchero
- 40 g strutto (+ quello per sfogliare)

Istruzioni

1. Versare la farina nella ciotola della planetaria, a parte sciogliere il lievito nell'acqua con lo zucchero e versare sulla farina, infine aggiungere il sale e lo strutto (la quantità di acqua può variare a seconda del tipo di farina che viene usata) lavorare l'impasto per circa 5 minuti.
2. Versare sulla spianatoia e formare una palla che metteremo in una ciotola coperta con pellicola alimentare e lasceremo lievitare per un paio di ore fino al raddoppio.
3. Trascorso il tempo versare sulla spianatoia e stendere con il mattarello a formare un rettangolo.



4. Spalmare con un velo di strutto e dividere a metà sovrapponendole; arrotolate e con un coltello tagliente dividere a metà per il lungo; intrecciare e porre in una teglia ricoperta con carta forno. Lasciare lievitare per circa 1 ora e 30 minuti. Cuocere in forno caldo a 180 gradi per circa 30/35 minuti fino a doratura..



Nutrition

Serving: 100g | Calorie: 300kcal

Paola Paola

Ph immagine in evidenza: Flickr.com

[Read More](#)
