

Fonduta di formaggio con pane alla cannella



Ingredienti

- Ingredienti per il pane
- 200g farina 0
- 50g farina Manitoba
- 12g lievito di birra fresco
- 2 cucchai olio extravergine d'oliva
- qb sale
- 2 cucchiaini rasi cannella macinata bio CANNAMELA
- Ingredienti per la fonduta
- 300g fontina
- 200g latte
- 1 tuorlo
- 15g farina
- qb pepe nero macinato CANNAMELA



Porzioni
4 persone



Portata
Piatto
unico



Tempo
45 minuti



Difficoltà
Media



Cottura
In forno,
In
casseruola



Kcal per
persona
484.5*

I nostri partner

DOLCI CUCINA



Preparazione

- 1 Sciogliere il lievito in 100 g d'acqua a temperatura ambiente.
- 2 In una ciotola porre le farine e la cannella macinata CANNAMELA.
- 3 Versare l'olio e il lievito, cominciare ad impastare aggiungendo l'acqua necessaria ad ottenere un impasto elastico.
- 4 Salare alla fine della lavorazione. Proteggere la pasta con un canovaccio.
- 5 Lasciare lievitare fino al raddoppio del volume (circa 1 ora).
- 6 Lavorare brevemente la pasta, formare due pagnotte allungate e incidere dei tagli sulla superficie.
- 7 Adagiare i pani sulla placca protetta con carta-forno, proteggere con un canovaccio e lasciarli lievitare fino al raddoppio del volume (circa 30 min). Cuocere i pani a 180° per 40 min.
- 8 Fonduta: tagliare la fontina a cubetti e lasciarla riposare in 100 ml di latte per 30 min.

Trasferire il composto su fuoco basso e sciogliere il formaggio rimestando continuamente. Diluire la farina nel restante latte freddo, quindi aggiungere il tuorlo. Lavorare il composto con una frusta. Quando tutto il formaggio sarà sciolto, sbattendo con una frusta amalgamare a filo il composto di latte e uova. Cuocere ancora per qualche minuto su fiamma bassa. Regolare di sale e aromatizzare con un pizzico di pepe nero macinato CANNAMELA.
- 10 Servire la fonduta con cubetti di pane alla cannella tostati in padella.