

CANNAMELA

Pane alla zucca e peperoncino



Ingredienti

- 600 gr di farina
- 250 gr di polpa di zucca mondata
- 25 gr di lievito di birra
- 20 gr di olio extravergine d'oliva
- acqua
- 1 cucchiaino di peperoncino macinato CANNAMELA
- 1 cucchiaino colmo di sale



Porzioni
8 persone



Portata
Piatto
unico



Tempo
40 minuti



Difficoltà
Media



Cottura
In forno



Kcal per
persona
287.5*

* Calorie calcolate da Quadò Editrice Srl (software Easydiet aggiornamento 2007)

I nostri partner

DOLCI CUCINA



Preparazione

- 1** Cuocere in forno la zucca tagliata a pezzetti. Con il minipimer frullare la zucca cotta con 2-3 cucchiaini d'acqua.
- 2** Sciogliere il lievito in 70 g d'acqua tiepida, unire 30 g di farina e lasciare lievitare per 20-25 min.
- 3** In una ciotola raccogliere la farina restante, poi unire il lievito, l'olio e la polpa di zucca tiepida.
- 4** Aromatizzare con il peperoncino macinato CANNAMELA.
- 5** Impastare la massa fino a quando sarà omogenea (eventualmente aggiungere acqua) salando alla fine. Lavorare.
- 6** Lasciare lievitare la pasta per 2 ore in ampie ciotole protette con pellicola per alimenti bucherellata. Dividere la pasta.
- 7** Infornare i pani a 180° per 45-50 min. Una volta pronto, sfornare il pane sulla gratella a raffreddare.