

Una golosa ricetta d'autunno del nostro amico



@lorsoincucina



Pan di zucca

INGREDIENTI

400 g di farina per pane o pizza
100 g di farina tipo manitoba
300 g di purea di zucca
100 ml di acqua
2 cucchiai di olio
10 gr di sale
15 di zucchero
1 bustina di lievito di birra disidratato spago da cucina

PREPARAZIONE

Scaldate il forno a 180 gradi.
Tagliate a fette sottili una zucca, infornatela finché sarà tenera.

Lasciatela raffreddare, a questo punto potrete togliere la buccia più facilmente.

Con l'aiuto di un frullatore ad immersione frullate la zucca fino ad ottenere una purea liscia.

Procedete ad impastare il pane aggiungendo a tutti gli ingredienti in polvere, la zucca e l'acqua.

Fate lievitare nel forno spento con la luce accesa in una ciotola unta di olio coprendo con la pellicola.

L'impasto dovrà raddoppiare.

Quando l'impasto sarà lievitato formate il vostro pane. Per dare la forma di zucca, usate dello spago da cucina, fate degli intrecci per formare prima 4 spicchi e poi 8.

Legate le estremità dello spago, e mettete su una teglia con carta da forno. Fate lievitare per ancora un'ora. Spennellate con dell'olio gli spicchi prima di infornare.

Forno caldo a 200 gradi per i primi 10 minuti, e poi abbassate a 170.

Cuocete ancora per altri 15 minuti.

Sfornatelo, lasciatelo raffreddare e delicatamente togliete lo spago.

