

Pane da toast al riso

Voglia di una merenda fresca e sfiziosa? Prova questi ghiaccioli fai-da-te!



Sei anche tu un amante del **pane fatto in casa**? Allora questa ricetta fa proprio per te! Per un toast davvero speciale, puoi preparare questo **pane in cassetta con farina di riso e farina integrale**: un abbinamento insolito ma **perfetto da abbinare a sapori decisi** come una crema di brie e porcini freschi. Che aspetti? **Metti le mani in pasta** e lasciati conquistare dal gusto di questo pane!

Difficoltà: bassa

Costo: basso

Tempo di preparazione: 20 min. + 1 ora di riposo e 1 ora di cottura

Ingredienti (per 500 g di pane)

150 g di farina integrale di grano tenero Despar Bio,Logico

100 g di farina tipo 1

50 g di farina di riso Venere o farina di riso normale

2 g di lievito di birra fresco

180 ml di acqua

10 g di olio extra vergine di oliva Despar Bio,Logico

5 g di sale marino integrale

Procedimento:

1. Miscela le farine e il sale in una ciotola. A parte sciogli il lievito in acqua tiepida. Mescola con le mani ingredienti secchi e umidi, lavora per 10 minuti. Fai riposare per mezz'ora coperto da un canovaccio, lontano da correnti d'aria. Metti a maturare per una notte in frigo coperto con pellicola.

2. Il giorno dopo porta a temperatura ambiente l'impasto per 1 ora. Fai 6 pieghe tirando parte dell'impasto dall'esterno verso l'interno e ruotandolo di mezzo giro a ogni piega. Fai riposare 10 minuti e ripeti l'operazione. Lascia lievitare l'impasto nella ciotola coperto fino al raddoppio.

3. Riprendi l'impasto e su una spianatoia leggermente infarinata piega l'impasto verso il centro fino a formare un filoncino. Trasferiscilo in uno stampo da plumcake unto d'olio, lascia lievitare per un'ora e poi cuoci in forno a 160 °C per 60 minuti.