

PANE ALLA BIRRA (1 teglia da cake)

DIFFICOLTA': MEDIA

INGREDIENTI:

400g farina

10g lievito chimico

3 cucchiaini di zucchero

1/2 cucchiaino di sale

1 bottiglietta di birra (330g)

20g acqua

qb olio d'oliva

PROCEDIMENTO:

- ✓ In una ciotola lavorare la farina con il lievito chimico, lo zucchero, il sale, la birra (a piacere chiara o scura) e l'acqua fino ad ottenere un composto omogeneo, ma senza lavorarlo troppo
- ✓ Oliare una teglia da cake e inserire l'impasto
- ✓ Infornare a 175°C (preriscaldato) per 40 minuti. Spennellare la superficie con un goccio di olio e infornare per altri 10 minuti
- ✓ Lasciar raffreddare e gustare

NOTE:

Velocissimo da fare, senza tempi di lievitazione.

TEMPI:

Preparazione: 5 minuti, cottura 50 minuti

CHI LA MANGIA?

VEGETARIANO, GLUTENFREE