

PAN CARRE



Preparazione : 15 min - **Riposo :** 1 ora(e) 30 min - **Cottura :** 30 min - **Materiale :** -

Ingredienti : per 1 forma di pan carrè

- 275 ml di latte - 10 g di zucchero in polvere - 350 g di farina 0 - 10 g di lievito fresco - o 1 bustina di lievito secco - 30 g di burro morbido + 1 noce - 5 g di sale

1. Mettere nel contenitore di metallo il lievito con il latte e avviare il programma PANE/BRIOCHE. Dopo 1 minuto, il programma si ferma. Aggiungere il burro morbido tagliato a pezzetti, il sale, lo zucchero, la farina e riavviare il programma. Mettere l'impasto (che deve essere appiccicoso) in un contenitore infarinato, coprirlo con un panno umido e lasciarlo riposare per 1 ora.

2. Modellare l'impasto e metterlo nello stampo per plumcake imburato. Lasciare riposare per 30 minuti a temperatura ambiente.

3. Infornare il pane per circa 30 minuti nel forno preriscaldato a 180°C (term. 6). Sformare e lasciare raffreddare su una gratella.

Cook Expert ■