\rightarrow





PERCHE NON PRENDERE SPUNTO DA QUESTA FOTO E CREARE DEI PERSONALISSIMI PANINI?

CI YUOLE POCO E L'INGREDIENTE CHE NON DEVE MAI MANCARE E LA FANTASIA E LA VOGLIA DI METTERSI ALLA PROVA...

INGREDIENTI

350 375 g. DI FARINA 0

110 g. DI REQUR

25 g. DI ZUCCHERO

15 g. DI BURRO

12 g. DI LIEVITO DI BIRRA

1 ROSSO D-UOYO

1 CUCCHIRIO D-REQUR

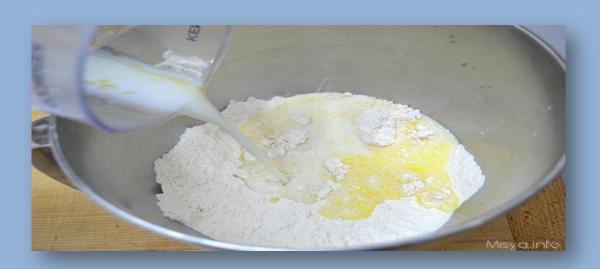
2 CHICCHI DI UVETTA



PROVIRMO & FARE IL PANE...TARTARUGA In una ciotola unite meta- della farina con il lievito sbriciolato e lo zucchero



Fondete il burro poi aggiungete il latte e l'acqua. iniziate ad aggiungere poco alla volta gli ingredienti liquidi nella ciotola con la farina e impastate.



Una volta assorbito il composto di latte, aggiungete l'uovo e il sale. continuate ad impastare aggiungendo anche la farina rimanente. lavorate l'impasto almeno per una decina di minuti, fino ad ottenere un panetto morbido abbastanza liscio e omogeneo. coprite la ciotola con della pellicola trasparente e lasciate lievitare per almeno 1 ora. Una volta raddoppiato di volume,



dividere l'impasto in 7 parti: un pezzo da 80 g. per la testa

4 pezzi da 20 g. per le zampe e uno da 10 g. per la coda. Tutto l'impasto rimanente sarà usato per il guscio. L'impasto è molto morbido: per dargli maggiore forza e fargli mantenere meglio la forma senza perdere la sofficità, prima di dare la forma ad ogni pezzo, ripiegarlo su se stesso, facendo un paio di volte pieghe a 3 per bombare il guscio. Iniziare dalla testa, dando all'impasto una forma sferica.



Quindi passate alle zampe formando delle palline che andrete poi ad allungare leggermente in modo da dare una forma un por più ovale.

Formate la coda nello stesso modo dando una forma ovale e quindi



Greare il guscio di forma sferica. Infine assemblare la tartaruga: posizionare zampe e coda in modo che vengano a trovarsi parzialmente sotto il guscio, e la testa subito attaccata al guscio. Con due chicchi di uvetta appoggiati sulla testina, si creeranno gli occhi.



Goprire con la pellicola e lasciare lievitare ancora 1 ora. Una volta raddoppiata di volume, spennellare la tartaruga con il tuorlo sbattuto insieme all'acqua, quindi con un coltello dalla lama affilata, incidere un cerchio tutto intorno al guscio



Incidete anche delle righe oblique per creare una griglia di rombi sulla superficie del guscio.



Infornate la pagnotta di pane in forno preriscaldato a 200° C.

Cuocere per circa 20 minuti o fino a doratura. Il vostro pane tartaruga è pronto... Vi raccomandiamo questa attività va eseguita sempre con gli adulti... anche loro si divertiranno e vi ringrazieranno..... CIRO

