

# PANE E... FANTASIA





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

**CI VUOLE POCO E L'INGREDIENTE CHE NON DEVE MAI MANGARE E' LA  
FANTASIA E LA VOGLIA DI METTERSI ALLA PROVA...**

### **INGREDIENTI**

**350 375 g. DI FARINA 0**

**110 g. DI ACQUA**

**25 g. DI ZUCCHERO**

**15 g. DI BURRO**

**12 g. DI LIEVITO DI BIRRA**

**1 ROSSO D-UOVO**

**1 CUCCHIAIO D'ACQUA**

**2 CHICCHI DI UYETTA**



## **PROVIAMO A FARE IL PANE...TARTARUGA**

**In una ciotola unite metà 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 po' più ovale.**

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



**Creare 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.**



**Coprire 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..... CIAO**

