

La ricetta
della suocera di Paola:

Pan brioche col pecorino

Ingredienti per 4–6 persone si ottengono 16 panini

1 cubetto di lievito fresco sciogliere in
80 g di latte tiepido

500 g di farina 00 setacciare e mescolare con:
100 g di pecorino romano grattugiato
ca. ½ cucchiaino di sale
qualche macinata di pepe
100 g di olio d'oliva

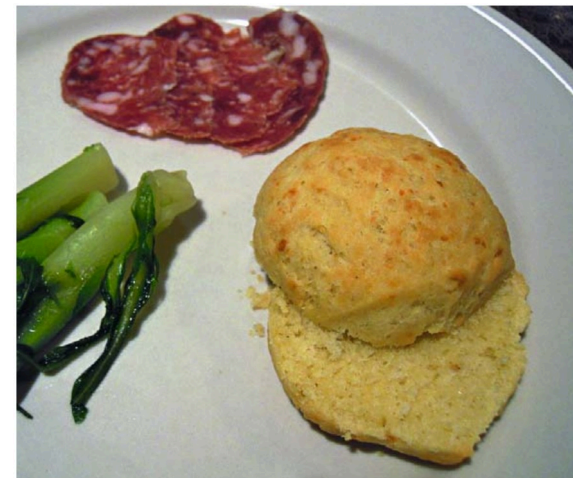
2 uova sbattute Aggiungere anche il latte con il lievito e

Lavorare fino a ottenere un impasto ben elastico, piuttosto umido. Eventualmente aggiungere ancora un po' di latte e controllare la sapidità.

Coprire e lasciare lievitare per 1,5–2 ore in un luogo caldo e senza correnti d'aria.

Formare poi 16 panini, disporli su una teglia, coprirli di nuovo e lasciarli lievitare ancora un po'.

Preriscaldare il forno a 200 gradi e cuocere per circa 20–25 minuti, finché i panini sono ben dorati: saranno irresistibilmente croccanti.



IL CONSIGLIO DI VERONICA

Potete anche raddoppiare le dosi e cuocere l'impasto in uno stampo da plumcake. Secondo noi, questo pane è perfetto per accompagnare un bicchiere di vino.

Se non trovate il pecorino romano, usate del parmigiano grattugiato e abbondate un po' con il pepe.