Pomì
O Così. O Pomì.

Cuore di pane goloso per la mamma



Tempo di preparazione: 65 min
Difficoltà: Facile

Ingredienti

- Acqua: 120 ml
- Cipolle bianche: 3
- Farina 0: 400 gr
- Latte: 150 ml
- Lievito secco: 4 gr
- Olio extravergine di oliva: 20 gr
- Parmigiano: 40 gr
- Sale fino: 8 gr
- Semi vari: Per decorare
- Uovo: 1 per lucidare

Preparazione

1. Mettete in ciotola la farina, aggiungete il lievito e il latte, versate pian piano l'acqua e lavorate per ottenere un panetto grossolano che farete riposare 15 minuti.
2. Trascorso il tempo aggiungete l'olio, fatelo assorbire bene e da ultimo unite il sale, lavorate almeno 5/8 minuti poi ponete il panetto in una ciotola precedentemente unta e lasciate riposare sino al suo raddoppio.
3. Nel frattempo versate un po' di olio in padella e unite le cipolle affettate, salate e fate cuocere. Aggiungete la ***passata di pomodoro Bio Pomì***, mettete sul fuoco e fate insaporire. Una volta cotta la salsa mettetela a raffreddare.
4. Riprendete la pasta lievitata e dividetela in due parti, formate con ciascuna una striscia lunga e appiattitela con il mattarello.
5. Adagiate su ognuna la salsa e arrotolate fino ad ottenere due lunghi cordoni ripieni. Attorcigliateli insieme, avvolgeteli fino a formare un cerchio.
6. Ungete uno stampo a cuore e inserite l'impasto così formato, attendete una mezz'oretta poi spennellate con uovo sbattuto e decorate con semi vari. Cuocete nel forno caldo a 190° gradi per circa 30/40 minuti.

For this recipe we used:

Passata di Pomodoro Biologica 400 gr

