Pomì
O Così. O Pomì.

Pane in latta



Tempo di preparazione: 60 min
Difficoltà: Medium

Ingredienti

- Acqua: 200 ml
- Farina 00: 400 gr
- Lievito di birra fresco: 15 gr
- Olio: 2 cucchiai

Preparazione

In una ciotola capiente sciogliete il lievito nell'acqua.
Aggiungete farina, olio, **Passata rustica Pomì** e sale, mescolando bene con un cucchiaio di legno per ottenere un impasto liscio e uniforme.
Quando non sarà più possibile impastare con un cucchiaio, usate le mani.

Formate con l'impasto una palla, rimettetela nella ciocola, copritela con della pellicola e fatela lievitare 2 ore.
Quando l'impasto è ben lievitato, preparate delle palline di pasta di pane non troppo grandi e infilatele nelle lattine di pomodoro, precedentemente ben lavate.

Fate lievitare ancora l'impasto finché raggiunge il bordo delle lattine, poi spennellate con dell'uovo sbattuto la superficie dei pani e infornate il tutto nel forno già caldo a 200°.

Sfornate i panini quando sono ben cotti e fateli raffreddare prima di servire.

For this recipe we used:

Passata Rustica 80 gr

