

Pagnottine al vino bianco e tastasal

Ingredients:

- * 350 g Farina 0
- * 350 g Farina manitoba
- * 300 ml Vino bianco fermo secco
- * 25 g Lievito di birra fresco
- * 25 g Miele d'acacia
- * 150 g Tastasale fresco

Steps:

1. Inserire nella planetaria in ordine: il vino bianco a temperatura ambiente (lasciandone da parte 50 g che
2. Porzionare la massa in 10 pagnottine di circa 110 g l'una e posizionare le pagnottine su una placca legg
3. Coprire con la pellicola o un canovaccio umido e lasciare lievitare a temperatura ambiente per 2 ore, un
4. Finito il programma di cottura posizionare le pagnottine su delle griglie a testa in giù così da rimuovere l'
5. Quando le pagnottine sono cotte, le staccate dalle griglie e servirle calde.