



Pan canasta

Ingredienti

600 g farina di cui 200 Manitoba

10/15 g di lievito (in base al tempo a disposizione per la lievitazione e alla temperatura)

1 cucchiaino di miele

2 uova

7 g di sale

50 g di olio

40 g burro morbido

300 ml latte intero

È il panettone gastronomico. Io lo faccio spesso e viene bene!

Impasto prima i liquidi, tranne il burro; poi aggiungo la farina ed incordo il burro durante la lavorazione; faccio delle pieghe a mano e metto a lievitare.



Prima di infornare spennellare con latte poi cuocere in forno ventilato, 180° per 40 minuti (se vedete che sopra scurisce coprirlo con alluminio).



Lo cuocio la sera prima rispetto al giorno della farcitura. Lo taglio in orizzontale (due fette per ogni farcia) e a seconda degli ospiti lo farcisco: tonno e maionese, zucchine alla scapece e mortadella, crema di burro ed acciughe, salame ed emmenthal... Vabbè questo è soggettivo, sbizzarritevi come più vi piace!

