



CUCINA CON NOI!

Pane nero ai sette cereali con salmone affumicato e Confettura ai Frutti di Bosco

INGREDIENTI

500 g di preparato per pane nero ai sette cereali

280 g di acqua tiepida

2 cucchiaini di olio extra vergine di oliva

1 bustina di lievito secco

240 g di salmone affumicato

12 riccioli di burro

4 cucchiaini di Confettura Leggerezza i Frutti di Bosco



Oltre 60



4



Avanzata

Preparazione

- 1** In una ciotola o nel robot da cucina versare il preparato per pane nero, il lievito e due cucchiai di olio; lavorare per alcuni minuti, aggiungere l'acqua tiepida e impastare bene. Coprire l'impasto con un panno e lasciare lievitare per circa 20 minuti a temperatura ambiente.
- 2** Dopo la prima lievitazione, su di un piano infarinato, allungare delicatamente l'impasto dandogli una forma cilindrica, dividere l'impasto in due pezzi e metterlo negli stampi da plum-cake ben oliati. Gli stampi dovranno essere riempiti per la metà. Far lievitare ancora per almeno tre ore, proteggendo sempre l'impasto con un panno.
- 3** Mettere in forno preriscaldato a 190/200°C per 25 minuti facendo attenzione che la crosta non annerisca. Spegnerne il forno e lasciare ancora il pane per 5 minuti, toglierlo dagli stampi e lasciare riposare.
- 4** Stendere le fettine di salmone in un piatto, aggiungere i riccioli di burro, le fette di pane ai cereali precedentemente tostato e la Confettura Leggerezza ai Frutti di Bosco. Completare il piatto con frutti di bosco freschi, secondo stagionalità.

