



CUCINA CON NOI!

# Pane nero ai sette cereali con yogurt greco e Marmellata Extra di Arance Rosse

## 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

---

400 g di yogurt greco

---

240 g di Marmellata Extra di Arance Rosse

---





60



## Avanzata

### Preparazione

- 1** In una ciotola o nel robot da cucina versare il preparato per pane nero, il lievito e due cucchiaini 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. Spegnerlo e lasciare ancora il pane per 5 minuti, toglierlo dagli stampi e lasciare riposare.
- 4** Tagliare il pane a fette, tostarlo leggermente e servire con fettine di arancio fresche, Marmellata Extra di Arance Rosse e yogurt greco.

