



CUCINA CON NOI!

# Pagnotta rustica alla zucca

## INGREDIENTI

850 g di farina 00

---

200 g di acqua

---

300 g di Zucca a Cubetti Orogel

---

200 g di Purea di Zucca in Gocce Orogel

---

25 g di sale

---

5 g di zucchero

---

5 g di miele

---

25 g di lievito di birra

---

50 g di olio evo

---



Oltre 60



4 kg



Media



Forno

#### Preparazione

- 1 Sciogliere il lievito di birra in acqua tiepida con lo zucchero e impastare tutti gli ingredienti, aggiungendo i cubetti di zucca e la purea precedentemente cotti separatamente in pentola.
- 2 Procedere per altri quattro minuti circa, guardando la consistenza dell'impasto e aggiungendo acqua se necessaria, o farina se troppo morbido.
- 3 Impastare bene tutto per una decina di minuti, fino a quando l'impasto non risulta bello omogeneo.
- 4 Lasciare lievitare l'impasto intero per 10 minuti circa e poi spezzarlo in pani da 500 grammi, cercando di dare una forma arrotondata, tipo pagnotta.
- 5 Lasciare lievitare per 2-3 ore circa.
- 6 Cucinare in forno a 180 °C per 35 minuti.

