

Oratorio San Giovanni Bosco di Alghero

Sabato 30 Marzo 2024 ore 10.30

Preparazione del Pane Coccoetto - pane di semola tradizionale sardo

Ciao a tutti!

Ci vediamo sabato mattina in oratorio per preparare il Pane di Pasqua.

Ogni partecipante dovrà portare due uova (crude).

Per chi ha la possibilità e ha piacere di preparare l'impasto la sera prima a casa e farlo lievitare durante la notte del venerdì, riportiamo di seguito ingredienti e procedimento. L'impasto sarà messo in condivisione con tutti i bambini e ragazzi.



Preparazione dell'impasto

Ingredienti

500 grammi semola rimacinata di grano duro

230 grammi acqua

Mezzo cubetto lievito di birra fresco o mezza bustina di lievito di birra liofilizzato

1 cucchiaino sale

1 cucchiaino Zucchero o miele

Procedimento

Sciogliere il lievito in acqua e aggiungere lo zucchero o il miele;

aggiungere la farina di semola e impastare;

aggiungere il sale e impastare fino ad ottenere un panetto liscio e omogeneo

Far lievitare tutta la notte in frigo in una ciotola coperta con pellicola trasparente.

Per chi ha il Bimby:

<https://www.ricettario-bimby.it/pane-ricette/pane-coccoetto-pane-di-semola-tradizionale-sardo/7blknuba-ea145-052396-d2121-6bnhg6iv>