



Alberelli di pane al Pecorino Toscano DOP

Ingredienti:

- 100 gr di Pecorino Toscano DOP stagionato grattugiato
- 200 gr di farina
- 120 gr di yogurt intero
- 7 gr di lievito di birra
- 50 gr di burro ammorbidito
- 6 gr di sale
- 60 gr di latte
- pepe nero q.b.

Preparazione:

Sciogliere il lievito nel latte poi, dopo circa 30 minuti, impastare tutti gli ingredienti lasciando per ultimo il burro ammorbidito.

Formare un panetto e farlo lievitare per 40-50 minuti.

In uno stampo, dopo averla stesa, ritagliare ad alberello la pasta

Mettere in una teglia e far lievitare fino al raddoppio

Cottura a 180° per un tempo variabile dai 15 ai 20 minuti.

N.B. questo impasto è adatto anche per formare filoncini che possono essere ripiegati in varie forme come: cuoricini, lettere dell'alfabeto che, a loro volta, possono diventare dei segnaposti.

Il Consorzio tutela Pecorino Toscano DOP ringrazia per le ricette la Scuola di Cucina di Lella.