



cuore di macina

Le ricette di Cuore di Macina

PANE ALLA PATATA

Per un pane morbido alla patata con il nostro preparato Focaccia Mediterranea

Ingredienti

Focaccia Mediterranea 1 kg

Acqua 520/ 550 g

Olio Extrav. di oliva 50 g

Lievito (lievi) 20 g

Procedimento

- **Impastare gli ingredienti fino ad ottenere un impasto liscio e morbido.** (aggiungere un goccio di acqua se necessario)
- Far riposare la pasta per 10/20 min
- **Suddividere la pasta in pezzi a piacere.**
- **Lasciar lievitare per 150/180 min.**
- Infornare a 175°C per 20 min circa.

Scopri  le nostre
ricette  redimacina.it

*Hai sfornato un piatto spettacolare?
Facci sapere com'è andata, lascia
una recensione o taggaci in un post!
Facebook e Instagram [@cuoredimacina](#)*

Cuore di Macina - Via Spessa, 86 - 36051 Creazzo (Vicenza)
info@cuoredimacina.it | www.cuoredimacina.it

LUN - VEN: 08.00 - 13.00 / 15.00 - 18.30 / SABATO MATTINA aperto dalle 8.00 alle 12.00
(tranne nei mesi di Luglio ed Agosto)