

Ingredienti

200 g di farina bianca
200 g di farina integrale
1 panetto di lievito di birra
1 tazza di latte
1 cucchiaino di sale
40 g di zucchero di canna
60 g di margarina di soia
40 g di semi di sesamo

Preparazione

Sciogliamo in un tegamino la margarina e poi aggiungiamo il latte in modo da intiepidirlo. Poi versiamolo (non caldissimo ma tiepido) in una ciotola di vetro o di ceramica, insieme al lievito sbriciolato e allo zucchero, e con una frusta sciogliamo il lievito. Poi copriamo e lasciamo fermentare per circa 15 minuti. Poi aggiungiamolo in una ciotola più grande con le farine, il sesamo e il sale. Impastiamo energicamente per una decina di minuti e fino ad ottenere un composto liscio e omogeneo che verseremo nel nostro stampo del plum cake precedentemente unto e copriremo lasciando a lievitare per circa 1 ora e mezza.

Poi inforniamo per circa 15 minuti a temperatura moderata.
Lasciare intiepidire prima di togliere dallo stampo e servire.

Ho fatto questo panbrioche tante volte ma questa volta non è lievitato molto e quindi che si fa? L'ho tagliato a fette e poi a bastoncini, poi li ho disposti su una teglia e li ho tostati in forno per circa 10-15 minuti a temperatura media.

Ho ottenuto così degli ottimi bastoncini di pane al sesamo davvero buoni, ideali per un aperitivo insolito e saporito!