Panbrioche olive e zucchine

Scritto da Chiara Chiaramonte
Mercoledì 06 Giugno 2012 00:12 -



Ingredienti

25 g lievito di birra (1 panetto di lievito fresco)
1 bicchiere di latte
60 g margarina di soia
50 g zucchero di canna
200 g farina 0
200 g di farina integrale
1 cucchiaino di sale fino
olio d'oliva
15 olive snocciolate
1 zucchina tritata

Preparazione

Scaldare il latte in un tegamino e sciogliervi dentro la margarina, con l'aiuto di una frusta

manuale. Lasciamo intiepidire il latte mentre prepariamo in un recipiente (di ceramica o vetro) lo zucchero e sbricioliamo il lievito al quale aggiungeremo il latte con la margarina sciolta, mescoleremo per far sciogliere lo zucchero, e copriremo per 15 minuti lasciando fermentare.
Nel frattempo in una ciotola più grande prepariamo la farina con il sale, le olive, la zucchina, dentro alla quale, dopo i 15 minuti di fermentazione, aggiungeremo gli ingredienti preparati precedentemente.
Mescoliamo energicamente per 10-15 minuti e poi poniamo l'impasto a lievitare in uno stampo per plum cake, precedentemente unto con olio d'oliva.
Copriamo con un panno pulito e lasciamo lievitare per 1 ora e 30 prima di infornare per 10-15 minuti in forno preriscaldato.
Sforniamo poi quindi e dopo aver fatto raffreddare lo stampo, togliamo il nostro brioscione e possiamo servirlo tagliandolo a fette come aperitivo o antipasto. Ma anche come accompagnamento per i secondi non è affatto male.