

Ingredienti

25 g lievito di birra (1 panetto di lievito fresco)
1 bicchiere di latte d'avena
60 g margarina di soia
3 cucchiai di zucchero di canna
200 g farina 00
200 g di farina integrale
1 cucchiaino di sale fino

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 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 ciambella, precedentemente unto con olio d'oliva (o in alternativa uno in silicone)
Copriamo con un panno pulito e lasciamo lievitare per 1 ora e 30 prima di infornare per 10-15 minuti in forno preriscaldato.
Sforniamo quindi e dopo aver fatto raffreddare lo stampo.
Si conserva 3 o 4 giorni in un contenitore ermetico.