

Pansalato speziato

Scritto da Chiara Chiaramonte

Mercoledì 23 Ottobre 2013 00:55 - Ultimo aggiornamento Lunedì 16 Settembre 2013 07:46



Ingredienti

150 g farina di semola di grano duro
150 g di farina integrale di grano
1 uovo
3 cucchiaini di formaggio stagionato grattugiato
Qualche foglia di basilico fresco
180-200 ml di latte
3 cucchiaini di sale
1 cucchiaino di noce moscata in polvere
1 cucchiaino di curcuma in polvere
Una spolverata di pepe nero
2 cucchiaini di semi di lino
1 cucchiaino di bicarbonato di sodio
2 cucchiaini di semi di sesamo

Preparazione

Versiamo tutti gli ingredienti in una ciotola e lavoriamoli con una frusta elettrica lentamente o con una planetaria per impastare.

Pansalato speziato

Scritto da Chiara Chiaramonte

Mercoledì 23 Ottobre 2013 00:55 - Ultimo aggiornamento Lunedì 16 Settembre 2013 07:46

Una volta ottenuto un composto omogeneo versiamolo in uno stampo per plum cake foderato con carta forno (se di metallo).

Quindi inforniamo a temperatura medio-bassa per circa 20-25 minuti e fino al superamento della prova dello stecchino.

Una volta cotto, sforniamo e lasciamo intiepidire qualche minuto prima di togliere dallo stampo e servire a fette.

Si conserva in un sacchetto di plastica (dopo le prime ore in un panno di cotone pulito) per 2-3 giorni.

Possiamo usarlo come contorno a tavola, come aperitivo tagliato a dadini, come antipasto insieme ad un gelato salato (ad esempio quello di cipolla e basilico) o qualche buon formaggio.