

Ecco qui l'unione di due ricette già pubblicate qui che danno vita ad un pasto alternativo che farà felice grandi e piccini!

Ingredienti per il pane
2 cucchiaini di sale
270 g di farina 0
150 ml di latte tiepido
10 g di lievito di birra fresco
olio d'oliva
½ cucchiaino di zucchero

Ingredienti per il veg burger
Panbrioche raffermo
1 melanzana
1 patata
2 carote

1 cipolla
Latte
Olio d'oliva
Sale

Preparazione del pane (focaccine)
Sciogliamo il lievito nel latte, ed aggiungiamolo a poco a poco sulla farina con il sale, lo zucchero e l'olio.
Impastiamo fino ad ottenere un impasto omogeneo che faremo lievitare, coperto con un panno di cotone, per circa 40 minuti.
Stendiamo poi l'impasto con un mattarello fino ad ottenere uno spessore di circa 1 cm e tagliamolo con forme tonde, di circa 7-10 cm di diametro. Copriamo di nuovo e lasciamo lievitare per altri 20 minuti.

Poi scaldiamo un'ampia padella antiaderente e cuociamo le nostre focaccine prima da un lato e poi dall'altro per un totale di circa 8-10 minuti a focaccina.

Preparazione del veg burger
Peliamo e laviamo le nostre verdure e ortaggi e tagliamoli a dadini. In una padella lasciamo scaldare un filo d'olio e versiamo le nostre belle verdure spadellando un po'. Una volta che l'olio sarà stato assorbito dalle verdure, aggiungiamo un paio di bicchieri d'acqua e del sale, abbassiamo il fuoco e copriamo. Lasciamo ammorbidire per circa 20 minuti di cottura e poi spegnamo il fuoco. Lasciamo raffreddare a temperatura ambiente e poi impastiamo il tutto in una ciotola con del latte e il panbrioche raffermo.

Poi stendiamo questo impasto su una teglia a sponde basse precedentemente unta, ungiamone anche la superficie e poi inforniamo per circa 20 minuti a fuoco medio. Poi sfornare, lasciare intiepidire prima di servire.

Una volta pronto il tutto possiamo tagliare il nostro pasticcio con uno stampo tondo (lo stesso usato per le focaccine) e usarlo per farcire il pane.