



PAN BRIOCHE BICOLORE SENZA LATTOSIO

Ingredienti

- 500 g di farina
- una bustina di lievito di birra (7 g)
- 100 g di zucchero
- 60 ml di olio di semi di girasole
- 250 ml di latte di riso tiepido
- un cucchiaino di miele
- 2 cucchiaini di cacao amaro
- latte di riso per spennellare

Il trucco

- Chiuso ermeticamente si mantiene soffice per qualche giorno

Preparazione

- In una ciotola unite la farina con il lievito e lo zucchero, mescolate
- Aggiungete l'olio e metà latte di riso tiepido e mescolate con una forchetta
- Unite il restante latte e il miele
- Iniziate ad impastare con le mani fino ad ottenere un panetto liscio e omogeneo
- Dividete il panetto in due e in uno unite due cucchiaini di cacao. Lavorate bene
- Ponete i due impasti in due ciotole, fate una croce in superficie, coprite con pellicola e lasciate lievitare per circa 2 ore
- Stendete i due impasti in uguale dimensione (un quadrato di circa 25 cm) e ponete l'impasto nero sopra quello bianco
- Sistemate bene i bordi e spennellate la superficie con latte di riso
- Arrotolate e mettete l'impasto in uno stampo da plumcake oliato e infarinato
- Lasciate lievitare coperto per circa 1 ora
- Spennellate la superficie e fate dei tagli
- Infornate a 180° per circa 40 minuti