

## PANFOCACCIA AL CAFFÈ'



**Il Natale è alle porte e così le mille idee per decorare la tavola con luci e piatti particolari.**

**I pesci grassi come il salmone, i salumi, la cacciagione o i formaggi cremosi sono molto spesso tra i protagonisti principali delle cucine in questo periodo di feste.**

**Una piccola idea per rendere originali le nostre ricette natalizie potrebbe essere l'uso della Panfocaccia al caffè in versione morbida (appena sfornata) oppure nella versione croccante di fette o cubetti per preparare aperitivi, decorare primi piatti o insaporire dei secondi.**

**Alcuni esempi di fingerfood natalizi?**

**\*crostini al caffè con salmone e grattugiata di limone**

**\* crema di cavolfiore con polvere di caffè**

**\*panini morbidi al caffè con radicchio fresco e salame**



MONTICELLOaway  
COUNTRY HOUSE BUCANEVE  
0499900070



## INGREDIENTI:

### PANFOCACCIA AL CAFFÈ

Indicata per salumi, cacciagioni, pesci grassi e formaggi cremosi

#LACTOSEFREE

500 G DI FARINA 0

16 G DI LIEVITO DI BIRRA

250 G DI ACQUA

15 G DI CAFFÈ SOLUBILE (DA USARE STEMPERATO NELL'ACQUA) o 2 tazzine di caffè

8 G DI SALE

50 G DI OLIO

LATTE VEGETALE O ACQUA Q.B.

La farina "0" dev'essere disposta a vulcano al centro del quale versiamo il lievito da impastare con un po' di acqua.

Si aggiunge poi la restante acqua, il caffè, lo zucchero, e gli altri ingredienti.

Gli ingredienti vanno mescolati e impastati fino ad ottenere un impasto morbido ed elastico. Si forma una croce sulla parte superiore con un coltellino e si lascia lievitare in ambiente caldo (circa 24°C per 1 ora).

Dopodiché si preparano dei filoncini da circa 150 G all'uno e si lascia riposare per un'altra ora sempre in ambiente e a temperatura controllata di 24 °C.

Quando i panini saranno belli gonfi, allora si infornano a 165°C per 15 minuti. Il tempo di cottura può variare di qualche minuto a seconda del forno utilizzato e della dimensione dei panini

[www.ilbucaneve.it](http://www.ilbucaneve.it)