

PANE AROMATICO

Ingredienti per 4 persone:

- 500 g di farina,
- 15 g di lievito di birra,
- 50 g di strutto,
- 2 uova,
- 1 bicchiere di latte,
- prezzemolo tritato,
- timo,
- noce moscata,
- sale fino.

Disponete sul tavolo la farina a fontana.

Scioglietevi al centro il lievito in acqua tiepida e salata, aggiungete le spezie, la sugna, gli albumi e il latte ed impastate energicamente per almeno 15-20 minuti.

Sistematelo in una teglia, spennellate la superficie con i tuorli ed infornate nel forno preriscaldato a temperatura media e cuocete fino a che la sua crosta diventa dorata e croccante.