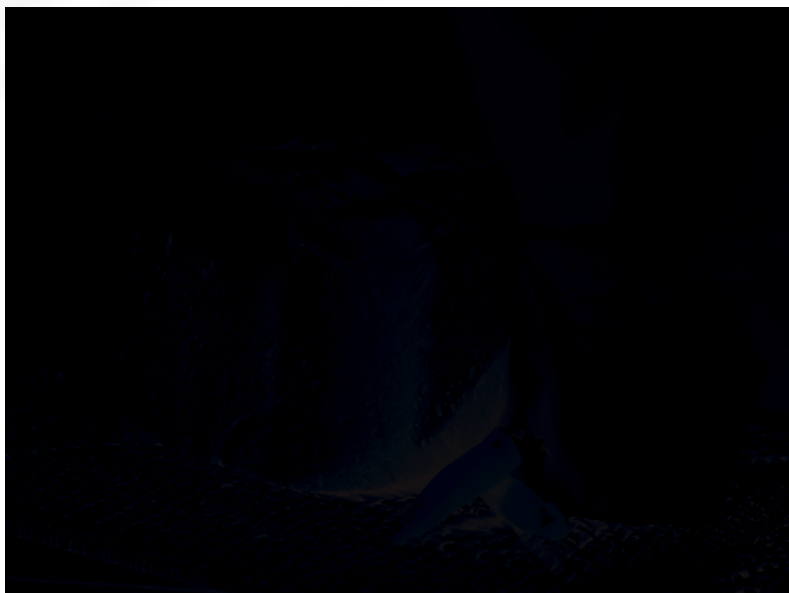


## Pane ai peperoncini e formaggio

Cucchiaino = cucchiaino da 5 ml

Cucchiaino = cucchiaino da 15 ml



**Tempo preparazione:**  
10 minuti

**Tempo di cottura:**  
60 minuti

**Dosatura:**  
Per 6 persone

### Elenco ingredienti

Olio di girasole 1 cucchiaio e  $\frac{1}{2}$

Peperoncini rossi privati dei semi e tagliati a pezzetti 3 – 4

Acqua 250 ml

Latte parzialmente  
scremato

130 ml

Farina bianca  
non sbiancata

540 g

Farina integrale 60 g

Formaggio stagionato a pasta dura e grattugiato 80 g

Sale 1 cucchiaino e  $\frac{1}{2}$

Zucchero 2 cucchiaini

Lievito di birra in polvere 1 cucchiaino e  $\frac{1}{2}$

### Istruzioni per la preparazione

1 Versare l'olio e i peperoncini in una piccola padella e farli rosolare a fuoco medio per 3-4 minuti, fino a renderli morbidi. Lasciare raffreddare e versare nella teglia insieme ai liquidi.

2 Aggiungere gli altri ingredienti nella teglia, nell'ordine sopra indicato.

Variazione:

Per un pane meno piccante e' sufficiente ridurre le quantita' di peperoncini,



sostituendoli eventualmente  
con cipolline d'inverno. Se preferite un pane dal sapore piu' intenso, usate  
peperoncini molto piccanti.