

## Pane alle cipolle caramellate

*Cucchiaino = cucchiaino da 5 ml*

*Cucchiaino = cucchiaino da 15 ml*



**Tempo preparazione:**  
15 minuti

**Tempo di cottura:**  
60 minuti

**Dosatura:**  
Per 6 persone

### Elenco ingredienti

Burro 50 g

Cipolla grande, a pezzetti 1

Latte parzialmente scremato, tiepido 350 ml

Farina bianca non sbiancata 530 g

Farina integrale 70 g

Sale 1 cucchiaino

Zucchero 4 cucchiaini

Pepe nero macinato al momento 1 cucchiaino

Lievito di birra in polvere 4 cucchiaini

### Istruzioni per la preparazione

1 Sciogliere il burro in una padella e fare rosolare le cipolle a fuoco basso, fino a dorarle.

2 Togliere dal fuoco. Aggiungere il latte.