

Pane bianco all 'uovo

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

Uova intere 2

Acqua (Vedi punto 1)

Olio d'oliva 1½ cucchiaino

Farina bianca non sbiancata 600 g

Sale 1½ cucchiaino

Zucchero 4 cucchiaini

Lievito di birra in 1½ cucchiaino di polvere

Istruzioni per la preparazione

1. Versare l'uovo/le uova nel misurino o nel recipiente e aggiungere acqua sufficiente per ottenere:

Liquido fino a 380 ml.

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