



# PANE AI PORCINI, CIPOLLA E FORMAGGIO CAPRINO



## Ingredienti:



**1 kg** di farina00



**500 ml** di latte



**28 g** di lievito secco

**200 g** di formaggio caprino morbido

**150 g** di cipolla brasata

**200 g** di porcini a cubetti saltati in padella

**50 g** di olio EVO



**20 g** di zucchero



**20 g** di sale



## Preparazione:



Nel latte tiepido sciogliere lo zucchero e il lievito ed unire l'olio di oliva.

Sulla spianatoia fare una fontana con la farina, la cipolla, il formaggio ed i porcini.

Iniziare ad impastare unendo i liquidi sino ad ottenere un impasto ben amalgamato e morbido. Quindi unire il sale.

Dare la forma desiderata e mettere a lievitare in forno preriscaldato a 50°C e poi spento per due ore circa. Infine infornare a 170°C per circa 35 minuti.