



Pane in cassetta con farine di quinoa e di riso



Per rendere il vostro pane con farina di quinoa morbido e fragrante, vi consiglio di mischiare la farina di quinoa a quella di riso, miscelandola con il burro. Una volta impastato, ricordare che questa preparazione ha dei lunghi tempi di riposo, almeno due ore, per trascorrere i quali la si può riporre nel forno spento, lasciando la luce accesa in maniera da controllare man mano la lievitazione. Il pane con farina di quinoa è un alimento gustoso e croccante, che si può guarnire con semi di sesamo o, se gradite, di papavero e poi gustarlo da solo o accompagnato a gustosi salumi.

Ingredienti per 4 persone

400 ml	Acqua leggermente intiepidita	n° 2	Cucchiaini di latte
300 g	Farina di quinoa	n° 1	Cucchiaino di sale
200 g	Farina di riso	q.b.	Semi di sesamo
20 g	Burro	q.b.	Olio Extravergine di Oliva.
15 g	Lievito di birra		

Preparazione

1. Sciogliere il lievito di birra nell'acqua; prendere una terrina capiente ed unire al suo interno le due farine ed il burro fuso, serbandone una noce.
2. Iniziare a mescolare e, ottenuto un impasto granuloso, aggiungere gradatamente l'acqua con il lievito ed impastare.
3. Aggiungere il sale, continuando ad impastare e, una volta che il vostro impasto sarà diventato elastico e liscio, creare una grossa pagnotta.
4. Oliare un poco una terrina, metterci l'impasto e riporlo a riposare nel forno spento per un'ora circa, fino a che non avrà raddoppiato le sue dimensioni.
5. Trascorso il tempo di riposo, riprendere l'impasto e praticare dei tagli trasversali, paralleli e non molto profondi, sulla superficie.
6. Spennellare la parte superiore con un poco di latte e cospargerla di semi di sesamo.
7. Mettere la pagnotta in uno stampo per pane in cassetta rivestito di carta da forno, già imburrata con il restante burro, e riporla nuovamente nel forno spento per farla lievitare per un'altra ora.
8. Allo scadere del tempo, togliere lo stampo dal forno (coprendolo con un canovaccio), mettere un pentolino di acqua (in questo modo si eviterà che si crei subito la crosta) e accendere il forno a 200 °C; quando sarà caldo, infornare il pane e lasciarlo cuocere per una ventina di minuti o fino a quando la sua crosta sarà ben dorata.
9. Sfnare e tagliare solo quando si sarà intiepidito.