PANCARRÈ 2

Ingredienti per 4 persone:

- 1 kg di farina,
- 30 g di lievito di birra,
- 100 g di burro,
- 3 cucchiai di olio d'oliva,
- sale fino,
- acqua tiepida.

Disponete la farina a fontana, mettetevi il sale, il burro fuso e l'olio e il lievito sciolto in acqua tiepida.
Impastate aiutandovi con altra acqua tiepida e lavorate fino ad ottenere una pasta liscia.
Ora disponetela in una terrina, copritela con un panno e fatela lievitare per 1 ora.
Quando avrà raddoppiato il suo volume trasferitela in uno stampo rettangolare unto e infarinato.
Infornate a temperatura media per mezz'ora.