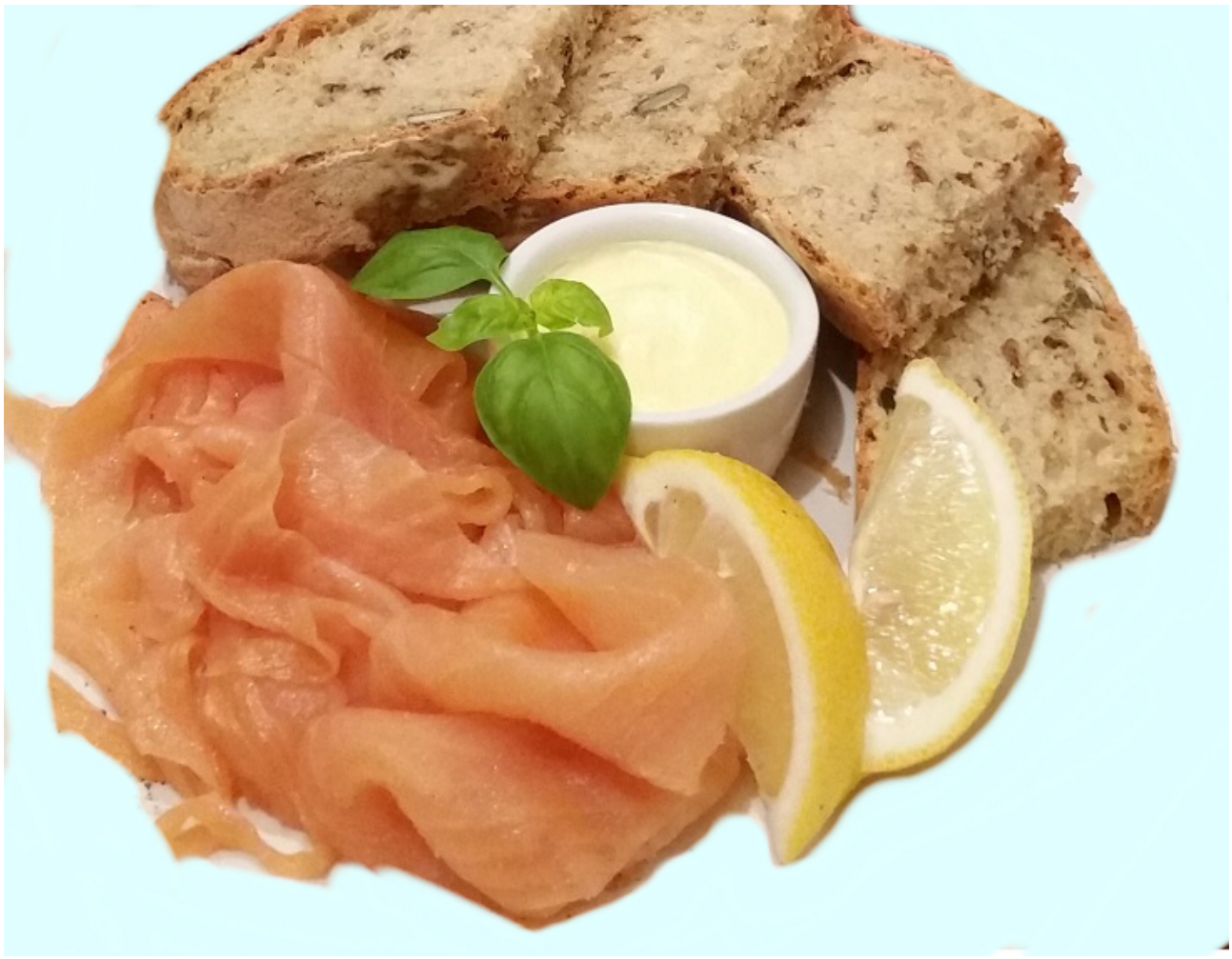
TENUTA DEL
BUONAMICO
MONTECARLO - ITALIA

Iona's Pumkin Seed Bread with Scottish Smoked Salmon and butter

Ricetta a cura di
THE BLACK FACED SHEEP - ABOYNE, SCOTLAND



PREPARAZIONE: 10 MIN.
LIVELLO: MEDIO
DOSI: 4 PERSONE

INGREDIENTI

acqua calda 1400ml
3 cucchiai di lievito di birra essiccato
2 cucchiai di zucchero
2 tazze di olio extra vergine di oliva
7 tazze di farina di grano
5 tazze di farina bianca
2 cucchiai di sale da cucina
1 ¼ tazza di semi di girasole
1 tazza di semi di zucca

PREPARAZIONE

Aggiungere il lievito ed acqua tiepida in una grande ciotola di metallo e frusta.
Aggiungere gli altri ingredienti e assemblare il tutto.
Se volete conservare la pasta in frigorifero, dividerla in 2 contenitori di plastica per la lievitazione, oppure lasciarla nella ciotola metallica con un coperchio per 2 ore.
Dopo la 1 ° ora lasciar riposare o mettere contenitore di plastica in frigo o spolverare l'impasto con e dividere in 4. e posizionarlo sulla teglia da forno, tagliare e lasciar riposare per 30 minuti.

Cuocere in forno a 200 • C per 40 minuti

Ideale servito con salmone affumicato scozzese e burro.

THE BLACK FACED SHEEP

Circondato dalla bellezza del Royal Deeside, situato nel pittoresco villaggio di Aboyne a nord di Edimburgo in Scozia, la Pecora Nera è in attività dal 1990.
Appartiene ai suoi fondatori e proprietari, Mark & ??Sylvi Ronson , che con la loro passione hanno saputo creare un locale eclettico con una tradizionale atmosfera familiare.

At The Sign of the Black Faced Sheep
Old Ballater Road, Aboyne
AB34 5HN Ab013398 87311

013398 87311
www.blackfacedsheep.co.uk
info@blackfacedsheep.co.uk

VINO CONSIGLIATO

IGT Toscana Bianco
INDICAZIONE GEOGRAFICA TIPICA 2022