

Pancarrè yogurt e cocco

Preso da aniceecannella.blogspot.com con piccole variazioni.

primo impasto:

100 ml latte di cocco

150 gr farina manitoba

1 cucchiaino di malto

200 gr pasta madre rinfrescata la sera prima

secondo impasto:

250 gr farina zero

100 gr farina manitoba

30 gr di ghee, burro chiarificato

1 cucchiaio olio evo

150 ml yogurt intero

1 cucchiaio e mezzo di zucchero di canna

1 cucchiaino di sale

acqua se serve

Fare il primo impasto e lasciare lievitare fino al raddoppio.

Fare il secondo impasto, unire i due impasti, lasciare lievitare fino al raddoppio e poi fare una piegatura, cioè distendere leggermente la pasta, portare i lembi verso l'interno, poi girarla, lasciare lievitare altre 5-6 ore, poi dividere in due panetti, fare un'altra piegatura e lasciare lievitare un'ora.

Formare due rotoloni della stessa lunghezza della teglia da plumcake, intrecciarli, metterli in teglia (foderata di carta forno o oliata), lasciare lievitare ancora un'ora, cuocere a 200 gradi 20 minuti, poi coprire con carta forno, abbassare a 180 gradi e cuocere altri 20 minuti.

