



# Pane alle barbabietole rosse (con feta e pesto di prezzemolo)

Pane alle barbabietole rosse con feta, pesto di prezzemolo e Alpro Cuisine al Riso

## Preparazione

1. Mescola le barbabietole fino ad ottenere una consistenza morbida. Metti tutti gli ingredienti secchi in una ciotola capiente, aggiungi il composto di barbabietole, Alpro Cuisine al Riso, 1 cucchiaio di acqua calda, l'olio d'oliva, il pepe ed il sale. Impasta con vigore per circa 10 minuti fino ad ottenere un impasto morbido ed elastico. Metti l'impasto in una ciotola unta ed infarinata e lascia lievitare per circa 50 minuti in una zona calda ed asciutta.

2. Dopo 50 minuti, impasta di nuovo la pasta fino a quando non avrà una consistenza compatta. Fai poi girare l'impasto e impasta fino a quando la pasta si sente più solida. Metti l'impasto in una teglia imburrata, cospargi con la farina e copri con un panno umido e lascia lievitare ancora per 1 ora e mezza in un ambiente caldo ed asciutto.

3. Preriscalda il forno a 230° C per circa 20 minuti. Quindi incidi una croce sull'impasto con un coltello affilato e metti in forno per circa 5 minuti.

4. Dopo 5 minuti, porta il calore del forno a 200° C e cuoci per altri 20/25 minuti. Lascia il pane a raffreddare su una griglia prima di iniziare a tagliarlo a fette e a servirlo.



1 pezzi



1h 35min

## Ingredienti

- 500 gr di farina di farro o di farina per pane bianco
- 125 ml di Alpro Cuisine al Riso/ alternativa vegetale alla panna da cucina con riso
- 200 gr di barbabietole cotte
- 1 bustina di lievito secco
- 1 cucchiaio di olio d'oliva
- 2 cucchiaini di lievito in polvere
- pepe appena macinato e sale

## Fatto con

Alpro Cuisine al Riso

