

Receta de pan pagnotta siciliano (Pagnotta del Dittaino)



Receta de pan pagnotta italiano

La Pagnotta del Dittaino es un pan con denominación de origen (D.O.) propio de Sicilia, muy sencillo de elaborar y capaz de conservar su sabor y frescura sin alteraciones incluso por hasta 10 días.

Información Nutricional

Categoría: [Panes Enriquecidos](#)

Cocina: [Italiana](#)

Calorías: 350

Preparación: 2 horas 20 minutos

Cocción: 40 minutos

Raciones: 4 personas

Receta de pan pagnotta siciliano

Ingredientes

- 500 g de harina
- 350 ml de agua tibia
- 2 $\frac{1}{2}$ cucharaditas de levadura en polvo
- 2 cucharadas de aceite de oliva
- 2 cucharadas de azúcar granulada
- 1 cucharadita de sal

Preparación

- **1.** En un tazón mezclar 100 ml de agua tibia entre 40 a 45°C (104 a 115°F) con la levadura en polvo y una pizca de azúcar, revolver hasta disolver y reposar por unos 10 minutos en un lugar cálido.
- **2.** En un bol grande mezclar el resto de agua, el azúcar, la sal y la levadura disuelta, agregar un poco de harina e integrar todo, añadir el resto de harina poco a poco y mezclar hasta obtener una mezcla lisa y compacta, que no se pegue en los bordes.
- **3.** Trasladar a una superficie lisa y enharinada y amasar durante unos 10 minutos hasta que ya no se pegue en los dedos, añadiendo un poco más de harina de ser necesario, dar forma de bola y reposar en un bol engrasado cubierto de un paño de cocina limpio por unas 2 horas o hasta que duplique su tamaño.
- **4.** Formar una bola de masa y depositar sobre una bandeja

de horno cubierta de papel mantequilla, aplanar un poco para asentar y con un cuchillo afilado realizar 4 cortes sobre la superficie, dos horizontales y dos verticales, formando una cuadrícula.

- 5. Llevar el pan a un horno pre-calentado 200°C (396°F) y cocinar por unos 40 minutos hasta que esté dorado y suene hueco al golpeteo de los dedos. Enfriar sobre una rejilla.

Recomendamos

[Pan de aceite de oliva](#)

[Receta de pan piadina](#)