bennet

TEDDY BREAD

Prepara l'orsetto antispreco con lo stampino



1 Ammolla il pane

Sminuzza il pane raffermo e mettilo in una ciotola con il latte o l'acqua tiepida. Lascialo riposare 10-15 minuti finché non sarà completamente morbido.



2 Strizza e mescola

Elimina il liquido in eccesso e schiaccia bene il pane con una forchetta fino a ottenere una massa morbida e uniforme.



3 Versa nello stampo

Ungi leggermente lo stampino a forma di orsetto e riempilo con l'impasto, pressando bene per eliminare gli spazi vuoti.



4 Inforna

Cuoci l'orsetto in forno statico a 180°C per 30-35 minuti, finché non sarà dorato in superficie.

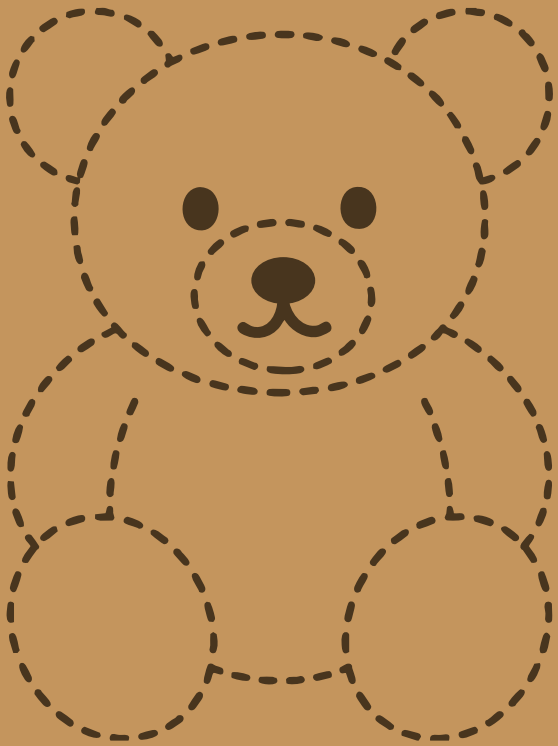
Meno spreco, più gusto! Arricchisci la ricetta del Teddy Bread con gli ingredienti che preferisci. Puoi farlo in versione salata, aggiungendo all'impasto spinaci, barbabietole, olive; oppure dolce, con cacao, gocce di cioccolato, frutta secca. Scopri su bennet.com i consigli per dare al tuo orsetto tanti sapori diversi.

bennet

TEDDY BREAD

Prepara l'orsetto antispreco a mano

Segui la ricetta per l'impasto che trovi sul retro, poi componi le varie parti dell'orsetto e uniscile tra di loro, come illustrato nella sagoma qui sotto. Per naso e occhi, usa un condimento a piacere, come gocce di cioccolato, uvetta o olive.



L'orsetto è un classico, ma la fantasia dei bambini non ha limiti. Dai al tuo impasto la forma di ciò che amano di più - un fiore, una farfalla, un dinosauro – e sperimenta anche con i gusti. Insieme, trasformerete il pane vecchio ogni volta in un'esperienza nuova.