

Pane a pasta madre



Ingredienti:

- 150 g farina di segale 1150
- 275 g farina di farro 630
- 75 g lievito madre secco
- 10 g sale
- 320g acqua tiepida
- 40 g semi di girasole
- 25 g semi di lino
- 1 cucchiaino di lievito secco
- ½ cucchiaino di spezie per pane

Preparazione:

- ① Mescolare bene tutti gli ingredienti asciutti e aggiungere il lievito sciolto nell'acqua.
- ② Impastare per ca. 3 minuti.
- ③ Lasciare riposare l'impasto per ca. un ora coprendolo.
- ④ Formare una pagnotta e lasciare riposare per ca.30 minuti.
- ⑤ Infornare a 180C° per circa 45-50 minuti.



Ricetta di Bruno
Chef di pasticceria

prodotti usati

