

PANE NERO DEL TRENTINO

Realizzata con il prodotto:

Semilavorato Pane Nero



INGREDIENTI

Semilavorato Pane Nero	1000 g
Lievito di Birra	40 g
Acqua	500 g
Olio Extravergine d'Oliva	30 g
Sale	15 g
Semi e Cereali fioccati (opzionale)	q.b.

PROCEDIMENTO

- Impastare insieme tutti gli ingredienti fino ad ottenere un impasto morbido e omogeneo.
- Lasciar lievitare per trenta minuti a 25° e trasferire l'impasto su uno stampo da pane in cassetta e lasciar lievitare ancora.
- Decorare a piacimento con semi e cereali fioccati e informare per 20/30 minuti a 220°C.