

Farina di Segale Farina "0"

Pane di Segale



TEMPO DI PREPARAZIONE
30 minuti

LIEVITAZIONE
3 ore

COTTURA
30 minuti

INGREDIENTI

Farina di Segale del Molino Bertolo **300 g**

Farina "0" del Molino Bertolo **100 g**

Acqua **250 ml** - Lievito di birra **10 g** - Malto **5 g** - Sale **1 cucchiaino**

PREPARAZIONE

Fate sciogliere il lievito e il malto nell'acqua e aspettate una decina di minuti affinché il lievito si attivi.

Aggiungete la farina di segale e la farina bianca.

Iniziate a lavorare l'impasto, poi aggiungete il sale e impastate fino ad ottenere un composto omogeneo.

Formate una pagnotta e fatela lievitare per 2 ore. Riprendete ora l'impasto, lavoratelo e stendetelo con le mani formando un rettangolo.

Arrotolate l'impasto su se stesso.

Trasferite il pane in uno stampo da plumcake rivestito di carta forno e fate lievitare ancora per un'ora.

Cuocete a 200 °C per circa 30 minuti.

