

tema



RICETTA DEL PANE

300 gr FARINA DI GRANO TEN.

300 gr SEMOLA DI GRANO DURO

ACQUA, SALE, LIEVITO DI BIRRA.

IN UNA CIOTOLA MISCIARE LE

FARINE, AGGIUNGERE UN BICCHIERE

DI ACQUA TEBIDA, CON

UN CUCCHIAINO DI LIEVITO,

POI UN SECONDO BICCHIERE

D'ACQUA E UN TERZO CON SCIOI

TI DUE CUCCHIAINI DI SALE GROS-

SO. COPRIRE LA CIOTOLA

E METTERE IN FORNO SPENTO PER TUTTA LA NOTTE.

IMPASTARE IL COMPOSTO CON ALTRA FARINA FINO AD OTTENERE UN PALLA NON APPICCIOSA DA APPOGGIARE SU UNA TEGLIA. FARE DUE O TRE TAGLI PROFONDI E SPOLVERIZZARE CON ALTRA FARINA, COPRIRE CON UN TELO.

LASCIARE RIPOSARE PER 1 ORA.

ACCENDERE IL FORNO A 180°.

TOGLIERE IL TELO E CUOCERE PER

40 MINUTI CIRCA, POI AUMENTARE

A 200° PER ALTRI 10 MIN. APPOGGIANDO IL PANE SULLA GRATELLA.

APRIRE IL FORNO E LASCIARE RAFFREDDARE. BUON APPETITO! ANITA