



Ricetta per Pane al farro



Per 0 persone

Tempo di preparazione: 90 min

Istruzioni per la preparazione

Ingredienti:

- 500 g Mix per pane al farro
- 330 ml acqua (tiepida)

Preparazione:

Impastare tutti gli ingredienti a mano o con l'impastatrice per 8 – 10 min. fino ad ottenere un impasto liscio. Coprire con pellicola e lasciare riposare per 20 min. Lavorare energicamente e lasciare lievitare per altri 20 min. Formare panini o filoni, oppure adagiare in una forma rettangolare unta. Lasciare lievitare per altri 15 - 20 min. Spennellare con acqua ed infornare nel forno preriscaldato a 220° C. Nel forno termoventilato i tempi di cottura e le temperature devono essere adattati.

Tempo di cottura:

pagnotta 45 – 50 min., panini 20 – 25 min.

Consiglio:

introdurre nel forno un contenitore con acqua.

Con la Macchina del pane:

introdurre prima l'acqua, poi il mix per pane al ferro nel cestello. Selezionare un grado di doratura scuro e un programma della durata di 2 o 3 ore.