



Ricetta per Pane al khorasan KAMUT®



Per 0 persone

Tempo di preparazione: 150 min

Ingredienti:

- 500 g farina di khorasan KAMUT® RIEPPER
- 325 ml acqua calda
- 17 g burro fuso
- 12,5 g lievito
- 10 g sale

Preparazione:

Sbriciolare il lievito con le mani e aggiungerlo alla farina. Impastare tutti gli altri ingredienti a mano o con l'impastatrice (2 min lentamente e 5 min velocemente) fino ad ottenere un impasto liscio. Coprire con pellicola e lasciare riposare per 30 - 60 min. Formare panini o pagnotte, disporli su una teglia ricoperta con carta da forno e lasciare lievitare per altri 40 – 50 min. Spennellare con acqua e infornare nel forno preriscaldato a 220° C.

Tempo di cottura:

Panini 18 - 20 min., pagnotte 30 – 35 min

Nel forno termo ventilato la temperatura deve essere adattati a 200° C.
Dopo ca. 10 min abbassare la temperatura a 200°C.