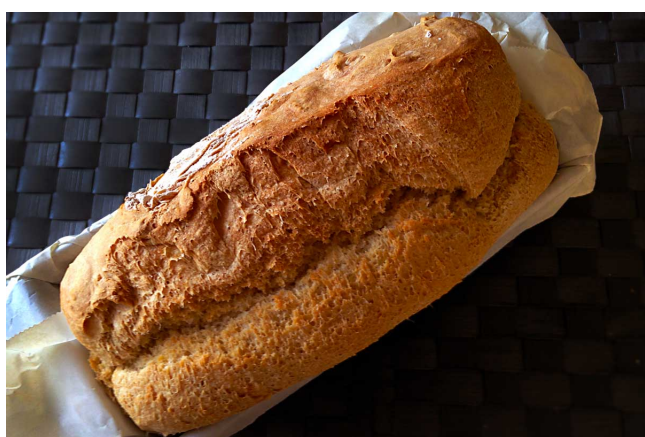




Ricetta per Pane al farro in solo 5 minuti



Per 4 persone

Tempo di preparazione: 55 min

Ingredienti:

- 650 g farina di farro RIEPPER oppure farina BIO di farro RIEPPER
- ½ l acqua calda
- 1 dado di lievito fresco
- 1 cucchiaino di sale

Preparazione:

Veloce, buono e sano, pane al farro in solo 55 minuti.

Mescolare tutti gli ingredienti fino ad ottenere una pasta liscia. Riempire in un stampo di pane (26 – 28 cm) e mettere in forno non riscaldato.

Tempo di cottura:

per 50 min. da 200°C

