



Ricetta per Pane alla segale senza pasta acida



Per 4 persone

Tempo di preparazione: 180 min

Ingredienti:

- 600 g Farina di segale RIEPPER
- 200 g Farina di grano tenero RIEPPER tipo 0 rosso
- 800 g latticello (in alternativa si può utilizzare Kefir)
- 30 g sale
- 1 bustina lievito secco (oppure ½ dado di lievito fresco)
- semi a piacere

Preparazione:

Riscaldare leggermente il latticello e mescolare tutti gli ingredienti per minimo 7 minuti con aiuto di una impastatrice (l'impasto è molto appiccicoso). Lasciare riposare per 20 minuti. Quindi lavorare con le mani infarinate e aggiungere farina fino a quando l'impasto risulta più asciutto. Formare una pagnotta e trasferirla su una placca da forno. Lasciare riposare per altri 120 minuti, coperto con una pellicola. Preriscaldare il forno. Spennellare la superficie con acqua prima di infornare.

Tempo di cottura:

I primi 20 minuti a 230°C, poi abbassare la temperatura a 200°C e lasciare in forno per altri 40 minuti. Se il pane scurisce troppo coprire con carta da forno.