



**MySocialRecipe**

Questa ricetta è mia!



**Ricetta N. RE003153 - Ricetta d'Autore**

**Registrata in data 24 Ott 2019 alle ore 14:36**

**da DOMENICO CAMMARANO**

**Livello di difficoltà: Facile**

**Piatto tipico della stagione: Primavera, Estate, Autunno, Inverno**

**Come ti senti gustando la tua ricetta? Appagato**

## **Pane nero ai sette cereali con farina spadoni cotto nel forno a legna**

Miscela per pizza e pane, farina nera Spadoni trasformata in delizioso pane cotto a legna con antichi sapori ai sette cereali.

Tempo di preparazione: 30 minuti

### **Ingredienti per 1 persone**

Impasto:

1 kg Farina ai cereali (Spadoni)

Farina nera ai 7 cereali

1/2 l Acqua 57%

Q.b. Lievito secco ad elevata attività 100%italiano

### **Strumenti di cottura**

Forno a legna e pala per infornare e sfornare il prodotto

### **Preparazione**

Impastare la farina con l'acqua e il lievito, creare un impasto morbido e ben idratato e lasciar riposare per 7/8 ore. Infornare a forno spento con una temperatura di 240° per 20/25 minuti.