



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.