

PANE ALLE ERBE AROMATICHE

Ingredienti per 4 persone:

- 500 g di farina,
- 10 g di semi di finocchio,
- 1 bustina di lievito di birra granulare,
- 10 g di prezzemolo,
- 5 g di timo,
- 15 cl di latte,
- 1 cucchiaino di zucchero,
- 3 cucchiai di olio d'oliva extra-vergine,
- 10 g di sale.

Sciogliete il lievito con lo zucchero in 50 millilitri di acqua tiepida.

Lasciate agire per 15 minuti, mescolando ogni tanto finché non compare un'abbondante schiuma.

Setacciate la farina in una terrina larga, disponetela a fontana e versatevi il lievito disciolto, i semi di finocchio, il sale, il prezzemolo ed il timo finemente tritati.

Amalgamate il tutto con l'aiuto di una forchetta, aggiungendo poco per volta il latte, 100 millilitri di acqua tiepida e l'olio. Lavorate l'impasto sul piano del tavolo per almeno 10 minuti, allargandolo con i pugni chiusi, riavvolgendolo e sbattendolo sul tavolo.

Rimettete l'impasto nella terrina infarinata e cospargete di farina la superficie, quindi copritelo con un canovaccio asciutto e ponetelo a lievitare in luogo tiepido, fino a quando aumenterà di volume (50 minuti circa).

Togliete delicatamente l'impasto dalla terrina (si sgonfierà) e trasferitelo su una placca da forno coperta da carta forno (o imburrata), formando con le mani un pane ovale lungo circa 26 centimetri.

Cuocete nella parte inferiore del forno preriscaldato a 180°-200°C per 50 minuti circa, spennellate il pane con dell'acqua tiepida, quindi proseguite la cottura per altri 5 minuti.

Durante la cottura ponete nel forno una ciotolina, resistente al calore, piena d'acqua.