

PANE DI SEGALE 2

Ingredienti per 4 persone:

- 350 g di farina di segale,
- 150 g di farina integrale di frumento,
- 1 cucchiaio di olio d'oliva,
- sale,
- 25 g di lievito di birra,
- semi di finocchio.

Mescolare le farine su di una spianatoia con il sale e i semi di finocchio e disporle a fontana.

Mettere al centro l'acqua tiepida in cui sia già stato disciolto il lievito e impastare fino ad ottenere una consistenza soda. Lasciar lievitare un'ora al coperto in luogo caldo.

Unire l'olio impastando ancora con delicatezza, dopodiché trasferire l'impasto in uno stampo rettangolare e cuocerlo in forno molto caldo per 40'.

Per ottenere un pane più morbido a metà cottura spennellarlo con olio battuto con acqua.