

PANE DI SEGALE 3

Ingredienti per 4 persone:

- 200 cl di acqua,
- 25 g di lievito,
- 700 g di farina di frumento,
- 650 g di farina di segale,
- 600 g di grano di segale,
- 2 cucchiaini di sale,
- burro.

La preparazione del pane richiede due giorni.

Primo giorno: Mescolate mezzo litro di acqua tiepida, 25 g di lievito, 700 g di farina di frumento, 150 g di farina di segale e 600 g di grano di segale.

Lasciate riposare l'impasto ottenuto per circa 24 ore.

Secondo giorno: Aggiungete mezzo litro di acqua tiepida, due cucchiaini di sale, 500 g di farina di segale e mescolate il tutto.

Mettete l'impasto in una teglia imburrata.

Lasciate riposare per 6 ore.

Fate cuocere in forno per un'ora e mezza a 200 gradi.