

# PANE INTEGRALE

Ingredienti per 4 persone:

- 1500 g di crusca,
- 300 g di farina,
- 15 g di lievito di birra,
- 300 g di margarina,
- 50 g di zucchero,
- latte,
- sale fino.

Setacciate insieme le due farine con lo zucchero e un po' di sale.

Disponete a fontana e unitevi il lievito e la margarina, amalgamate con il latte e lavorate.

Quando avrete ottenuto un impasto compatto dategli la forma che preferite ed infornate a temperatura prima alta e poi media per circa 30 minuti.