

PANE PROFUMATO

Ingredienti per 6 persone:

- 500 g di farina bianca,
- 500 g di farina gialla,
- 50 g di lievito di birra,
- 2 cucchiaini di olio d'oliva,
- 2 cucchiaini di rosmarino fresco tritato.

Disponete le farine a fontana; al centro, olio, rosmarino e lievito di birra sciolto in acqua tiepida.

Impastate e se occorre aggiungete acqua.

Lasciate riposare un'ora coperto.

Impastate ancora e fate tante pagnottine ovali, incidete la superficie in lunghezza, salate e fate lievitare 1/2 ora.

Spennellate di olio e cuocete in forno 1/2 ora a 250 gradi