

PANE ALLE NOCI

Ingredienti:

- 450g. di farina,
- 50g. di farina integrale,
- 25g. di lievito,
- 250g. di noce tritata,
- 25g. di burro,
- 250ml. di acqua,
- 10g. di sale.

Disponete tutta la farina a fontana, mettetevi al centro l'acqua tiepida in cui avrete sciolto il lievito, le noci già tritate, il burro, il sale e impastate a lungo.

Ungete quindi la superficie della pasta con olio d'oliva, copritela con della pellicola e lasciatela riposare 45 minuti.

Dividetela poi in panetti, disponeteli su una teglia imburata e lasciateli lievitare ancora per 45 minuti.

Cuoceteli in forno caldo a 220° per 20 minuti circa.