



Pane Siciliano - [Visualizza sul sito](#)
di Sconosciuto

pane - Sicilia

350 gr semola di grano duro
150 farina 00
300 gr acqua ca
2 cucchiaini di olio
20 gr lievito di birra
2 cucchini rasi di sale

Impastare il tutto, lavorare bene per 10 minuti circa e far raddoppiare, ci vorranno un paio di ore. Rilavorare l'impasto per qualche minuto e formare due filoni, fare 3 tagli obliqui in ogni filone spennellare con acqua e rotolare i filoni nei semi di sesamo. Far lievitare ancora per un'ora. Cuocere per 15 minuti a 210°C poi abbassare a 190°C per altri 10 poi togliere il pane dalla teglia e metterlo sulla rete interna del forno e cuocere per altri 15-20 minuti...

