



Pane di Kamut - [Visualizza sul sito](#)
di Cristina

grano - kamut - Egitto

500 gr.di farina di kamut
20 grammi di lievito di birra(metà se iniziate al mattino e cuocete di sera)
10 grammi di sale
250/300 cc di acqua
mezzo cucchiaino di zucchero
un cucchiaino di olio d'oliva
Impastare, lasciare lievitare fino al raddoppio del volume,modellare i panetti, lasciare lievitare all'incirca mezz'ora, secondo la temperatura ambiente, infornare .



I panini di kamut sono contrassegnati da una k incisa.