



Pane con farina mista alla crusca - [Visualizza sul sito di silvia](#)

miele - lievito

Ingredienti per tre filoni di pane:

500 gr. di farina mista a crusca per pane rustico (trovata già pronta allo sma)
380 gr. di acqua tiepida (circa)
14 gr. di lievito di birra
1 cucchiaino di miele
1 cucchiaino di olio
Sale a proprio gusto.

Procedimento:

Sciogliere il lievito nell'acqua tiepida.
Versare quindi tutti gli ingredienti nella MdP, e azionare fino ad impasto avvenuto.
Mettere la pasta in una ciotola, coprire e far lievitare (l'ho messa in forno con solo la lucina accesa) per un'ora e mezza.

Accendere il forno (ventilato) a 230°.

Versare il composto lievitato, su una leccarda ricoperta di carta forno, in tre file (il composto sarà appiccoso, (l'ho fatto con un cucchiaino))

Infornare per circa 30 minuti.

quì è crudo:



e qui è cotto:



eCucinando.it