



Mafalde - [Visualizza sul sito di Sconosciuto](#)

pane - semola

(delle sorelle Simili)

Ingredienti:

350 gr. di semola rimacinata,
150 gr. di farina 00 e 20 gr. di lievito di birra (oppure 150 gr. di lievito madre), 200/300 gr. di acqua,
2 cucchiaini di sale, 2 cucchiaini di olio evo, 1 cucchiaino di malto d'orzo (o di miele), semi di sesamo
Sciogliere il lievito in un po' d'acqua tiepida, aggiungere la farina, il sale, l'olio, il malto e acqua q.b. per ottenere un impasto non troppo morbido. Lavorare battendo per 10 minuti. Mettere in una ciotola unta d'olio e fare riposare fino al raddoppio. Lavorare nuovamente l'impasto, poi dividerlo a metà, formare due filoni lunghi e sottili, sagomarli a serpentina fino quasi alla fine del filoncino, sollevare l'ultimo tratto, passarlo sopra la serpentina e fissarlo all'altra estremità.

[immagine non più disponibile]

Pennellare con acqua e cospargere di semi di sesamo. Lasciare rilievitare 2/3 ore; infornare a 210° per 15 minuti, poi 190-200° per altri 10 minuti, infine appoggiare sulla griglia e cuocere per altri 15-20 minuti.

