



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

pane - panini - olive - salumi

Rinfrescare 150 gr. di LM con 100 gr. di farina (metà 00 e metà Manitoba) e 50 gr. di acqua tiepida e leggermente zuccherata. Lasciare lievitare al caldo per 5/6 ore. Sciogliere l'impasto in 120 gr. di acqua, aggiungere un cucchiaino di malto d'orzo, 150 gr. di farina 00, 150 gr. di Manitoba e 1 cucchiaino di sale. Rimettere a lievitare fino al raddoppio. Dividere l'impasto in 5 pezzi, stenderli il più possibile, cospargerli di parmigiano o pecorino grattugiato e olive spezzettate, arrotolare e ripetere nuovamente. Posarli sulla teglia coperta di carta forno, praticare sulla superficie dei tagli trasversali e lasciare al caldo per 4/5 ore. Bagnare leggermente con acqua ed infornare a 180° per 10 min., poi a 160° per altri 20, (dipende dal forno) mettendo in forno un pentolino d'acqua. Con lo stesso procedimento si possono realizzare panini con salsiccia, ciccioli, verdure, uvetta o altro.

