



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

pane - farina fioretto - zafferano

150 gr. di lievito madre, 180 gr. di farina 00, 50 gr. di farina di mais fioretto, 150 ml acqua, 1 cucchiaio olio EVO

1 cucchiaino zucchero, 1 cucchiaino sale, 1 pizzico di zafferano

Sciogliere il lievito madre nell'acqua tiepida (tenere da parte un pò di acqua), aggiungere gli altri ingredienti e impastare a lungo, aggiungendo eventualmente altra acqua per ottenere un impasto elastico e morbido. Lasciare lievitare al caldo per 6/8 ore. Dare la forma rotonda, incidere la superficie, infarinare e lasciare nuovamente lievitare per 4/6 ore. Infornare 10 minuti a 200° e 20 minuti a 180°. Lasciare raffreddare prima di tagliare.

[immagine non più disponibile].

eCucinando.it