



Pane con farina di castagne - [Visualizza sul sito di line](#)

pane - farina di castagne

270ml di acqua
300g di farina di rimacinato
100g di farina
50g di farina di castagne
1/2 cubetto di lievito di birra
1 cucchiaino di sale
1 cucchiaio di olio di olive
1 cucchiaino di zucchero
1 cucchiaino di succo di limone

Impastare tutto poi fare una treccia e arrotolare dando la forma di lumaca.

Cuocere in forno a 220° per 35 minuti



eCucinando.it