



Pane pugliese 2 - [Visualizza sul sito di line](#)

La vigilia si prepara la biga:

500g di farina

22.5g d'acqua

5g di lievito

Impastare tutto e riporre in frigo per 22 ore circa. Si utilizza a pezzetti durante l'intera settimana.

Per il pane:

200g di biga

500g di farina

30cl d'acqua

15g di lievito

1 cucchiaio di sale

2 cucchiaini di olio di oliva

Impastare e lasciare lievitare 3 ore e mezza. Ri impastare e lasciare lievitare un'ora e mezza. Infornare.

Per eventuali dubbi, ecco il sito originale da cui Line ha preso la ricetta:

<http://www.ecucinando.it/http://desrecettesfaciles.ibelgique.com/pane.htm>



Immagine presa dal sito ecucinando.it