



Pane di segale al miele - [Visualizza sul sito di Cristina](#)

segale - miele - semi di papavero

Ingredienti:

150 gr. di farina di segale  
75 gr. di farina 00  
10 gr. di lievito madre  
4 gr. di lievito di birra  
4 gr. di sale  
1 cucchiaio colmo di miele  
semi di papavero

Impastare la sera prima omettendo il miele e il lievito di birra che aggiungerete l'indomani dopo averlo sciolto in poca acqua. Lasciare lievitare fino al raddoppio, sagomare e cospargere con semi di papavero, lasciare ancora lievitare 30 o più minuti secondo la temperatura ambiente. Infornare.



Sono i paninetti tondi con la croce incisa, al centro della foto.