

PANE, PIZZE E LIEVITATI

# Pagnotta morbida con grano duro

di: *cameron*

LUOGO: *Europa / Italia*

DOSI PER: *4 persone*    DIFFICOLTÀ: *media*    COSTO: *molto basso*    REPERIBILITÀ ALIMENTI: *molto facile*



## INGREDIENTI

450 g di farine miste 0  
manitoba e 00  
150 g di semola di grano duro  
14 g di lievito di birra  
30 g di olio extra vergine oliva  
320 g di acqua  
15 g di sale  
1 cucchiaio di malto o miele.

## PREPARAZIONE

- 1 Mischiare le farine, aggiungere il lievito sciolto in acqua leggermente tiepida con il malto ed olio e, quando è tutto amalgamato, aggiungere il sale.



- 2 Lavorare a lungo finchè l'impasto si presenti liscio e compatto. Sbattere un paio di volte sulla spianatoia, raccogliere a palla e mettere a lievitare nel forno con la luce accesa, fino al raddoppio, ci vorrà circa un'ora.



**3** Rovesciarla sulla spianatoia e schiacciarla con le mani, poi chiudere a pacchetto.





- 4 Infarinare un canovaccio con la semola, mettere l'impasto con le pieghe sotto, chiuderlo e lasciar lievitare un'altra ora.

Si può cuocere in pentola ma è possibile anche cuocere in forno a 200° finchè si gonfia e si colora leggermente poi portare la temperatura a 180°.

Accendere il forno a 250° con la pentola dentro, quando l'impasto è lievitato rovesciarlo dentro con le pieghe sopra, chiudere con coperchio e cuocere per circa 30 minuti.

Aprire e controllare se è leggermente dorato continuare la cottura sulla griglia.

Aspettare che sia freddo prima di tagliarlo.

