

PANE, PIZZE E LIEVITATI

## Pan di crue

LUOGO: Europa / Italia / Piemonte

DOSI PER: 4 persone    DIFFICOLTÀ: bassa    COSTO: medio    REPERIBILITÀ ALIMENTI: media



### INGREDIENTI

2 kg di farina tipo 00  
400 g di castagne bianche  
10 g di lievito di birra  
un pizzico di sale  
acqua

### PREPARAZIONE

- 1 Preparete la pasta morbida e lasciatela lievitare per 2 ore. Fate ammorbidire le castagne nell'acqua per alcune ore, quindi unitele alla pasta e lasciate riposare il tutto per 1 ora. Formate alcune pagnotte e cuocetele in forno a 180°C per 30-40 minuti.