

PANE, PIZZE E LIEVITATI

Pane martino alle noci

di: *Cookaround*

LUOGO: *Europa / Italia / Piemonte*

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



INGREDIENTI

350 g di farina tipo 0
250 g di farina di castagne
30 g di lievito di birra
400 ml d'acqua
1 cucchiaio d'olio
sale
250 g di gherigli di noci

PREPARAZIONE

- 1** Impastate 50g di farina tipo 0 con 50g di farina di castagne e con 30g di lievito di birra sciolto in 100ml di acqua tiepida; impastate a lungo e lentamente. Formate un panetto ed incidete la superficie a croce per lasciarlo poi lievitare coperto per 1-2 ore. Impastate ora il panetto con 300g di farina tipo 0, 200g di farina di castagne, 300ml di acqua, 1 cucchiaio di olio e un po' di sale; lavorate la pasta a lungo e fatene un pane. Incidete a croce il pane e lasciatelo lievitare per 2 ore coperto; impastate di nuovo il pane incorporandovi, con

delicatezza, 250g di gherigli di noci.

Formate, quindi, un pane lungo ed ovale e trasferitelo in una placca lunga, appena unta d'olio, e rivestita di carta da forno; lasciate in lievitazione per altri 20 minuti dopo aver praticato dei mezzi buchi in tutta la massa con l'indice della mano. Cuocete in forno caldo a 180°C per 40 minuti e servite tiepido.