

PANE, PIZZE E LIEVITATI

## Pane siciliano fragrante

di: *greedyforum*

LUOGO: **Europa** / **Italia** / **Sicilia**

DOSI PER: **10 persone**    DIFFICOLTÀ: **media**    PREPARAZIONE: **20 min**    COTTURA: **40 min**    COSTO: **basso**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **molto facile**

NOTE: + 1 ORA 50 MINUTI PER LA LIEVITAZIONE



### INGREDIENTI

500 g di semola rimacinata di grano duro

350 ml di acqua

15 g di lievito di birra

10 g di sale

una manciata abbondante di semi di sesamo.

### PREPARAZIONE

**1** Fate sciogliere il lievito nell'acqua tiepida.

Impastare la farina con il lievito disciolto nell'acqua, alla fine aggiungete il sale e impastare fino ad avere una pasta omogenea ed elastica.

Fate lievitare per 50 minuti.

Dividete la pasta a metà e formate due filoni.

Versate i semi di sesamo in un vassoio.

Spennellare la parte superiore dei filoni con acqua e poggiate questa parte sui semi di sesamo, premendo leggermente affinché vi restino attaccati.

Mettete i filoni sopra una placca da forno e fate lievitare per 1 ora.

Praticate dei tagli obliqui con una lama affilata sui filoni ed infornate nel forno preriscaldato a 200°C.

Nei primi 10 minuti di cottura vaporizzate 2-3 volte acqua nel forno con uno spruzzatore.

Continuate la cottura per 25-30 minuti.

