

## Pane con farina INFIBRA TIPO 1 W300

### Ingredienti

500 g Farina INFIBRA TIPO 1 W300  
300 g acqua  
6,5 g sale  
5 g lievito di birra essiccato (o 15 g lievito di birra fresco)  
1 cucchiaino di zucchero

Impastare tutti gli ingredienti, fino ad ottenere un impasto abbastanza morbido ed omogeneo. Incorporare il sale a metà lavorazione. Lasciare lievitare l'impasto coperto con un telo umido o con pellicola alimentare finché raddoppia di volume (1 ora circa). Sgonfiare l'impasto, dare la forma a piacere e disporre sulla placca del forno unta d'olio. Coprire con un panno umido e lasciare lievitare per 1 ora e 30 minuti circa. Cuocere in forno preriscaldato a 220°C per circa 40 minuti.

*Nota: si consiglia di non aggiungere olio all'impasto, perché il germe di grano contenuto nella farina INFIBRA è già ricco di acidi grassi vegetali naturali. A piacere, aggiungere all'impasto 100 gr tra noci e fichi secchi tritati.*