

Pane con farina fsd Pane

INGREDIENTI:

500g Farina fsd pane

250g acqua

6,5 g sale

5 g lievito di birra essiccato (o 15g lievito di birra fresco)

1 cucchiaino di zucchero

30 g olio evo

PROCEDIMENTO:

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.