

Le Ricette

Tutto il buono del mondo in un blog

Pane pugliese

Strawberry · Thursday, April 4th, 2013

Ingredienti:

- 400gr farina di grano duro
- 25gr lievito di birra
- olio extravergine
- sale

Preparazione:

Disponete la farina su una spianatoia , formate un buco al centro e versate un pò di acqua tiepida e non calda, con il sale. In una ciotola con un pò di acqua, sciogliete il lievito, quando è ben sciolto unitelo al centro della farina e impastare con le mani fino a formare un panetto omogeneo, coprite l'impasto e lasciatelo lievitare per circa un'ora, quindi riprendetelo, lavoratelo ancora con le mani, mettetelo su di una teglia da forno spolverata con la farina e un filo di olio, lasciate riposare per un'ora e cuocete in forno a 200° per 20 minuti.

This entry was posted on Thursday, April 4th, 2013 at 6:17 pm and is filed under [Altro](#), [Italiane](#), [Ricette](#)

You can follow any responses to this entry through the [Comments \(RSS\)](#) feed. You can skip to the end and leave a response. Pinging is currently not allowed.