



ALL'OPERA IN TRENTINO DAL 1870

## PANE AL FRUMENTO E GRANO SARACENO



### INGREDIENTI

#### BIGA:

100 g farina di frumento 00  
100 g acqua  
2 g lievito fresco

#### IMPASTO COTTO:

20 g farina di grano saraceno, fine  
100 g acqua  
10 g sale

#### IMPASTO PRINCIPALE:

Biga  
Impasto cotto  
260 g farina di frumento integrale  
85 g farina di grano saraceno, fine  
120 g acqua, 20°C  
4 g lievito fresco  
15 g burro, morbido

### PREPARAZIONE

Impastare gli ingredienti per la biga e lasciar riposare coperto per 12 h.

Portare a ebollizione gli ingredienti per l'impasto cotto, mescolando continuamente fino ad ottenere un composto cremoso. Togliere dal fuoco, ricoprire con pellicola e lasciar riposare per 12 h.

Impastare tutti gli ingredienti, tranne il burro, per l'impasto principale per 2' in 1° velocità e 7' in 2° velocità. Negli ultimi minuti aggiungere il burro. Coprire e lasciar riposare per 3 h (piegare l'impasto dopo ½ h e dopo 1 ½ h).

Formare il pane su una superficie infarinata e lasciar riposare per 1h su carta da forno infarinata ricoprendo con un panno e pellicola. Riscaldare il forno con teglia a 240°C con riscaldamento superiore e inferiore.

Incidere il pane con un taglierino e metterlo sulla teglia. Ridurre la temperatura forno a 210°C e cuocere con vapore per 50'. Far raffreddare su una griglia.