



ALL'OPERA IN TRENTINO DAL 1870

PAGNOTTA AI 5 CEREALI



INGREDIENTI

500 g di preparato per pane ai 5 cereali
Ca. 310 ml di acqua tiepida

PREPARAZIONE

Versate in una ciotola il preparato per pane ai 5 cereali e l'acqua tiepida e impastate a mano o con un'impastatrice, fino a ottenere un composto omogeneo ed elastico (ca. 8 min.).

Coprite con un panno e lasciate lievitare al caldo per circa 1 ora.

Lavorate l'impasto a mano, su un piano infarinato, fino a dargli la forma desiderata.

Disponete la pagnotta su una teglia ricoperta con carta da forno o unta con un po' d'olio. Coprite con un panno e lasciate riposare al caldo per 15 minuti.

Inumidite con un po' d'acqua la superficie dell'impasto e inserite la teglia a media altezza nel forno preriscaldato a 220°C. Dopo 10 min. abbassate la temperatura a 180°C completando la cottura per altri 35 min. o finché la superficie del pane sarà dorata.

