

" PANE ALLA SEMOLA DI GRANO DURO RIMACINATA "

Ingredienti

- 400 g farina di semola rimacinata di grano duro
- 300 ml acqua
- 10 g di Pasta Madre di farro Essiccata con lievito veg
- 1 cucchiaino e mezzo di sale

Procedimento

- Impastare tutti gli ingredienti tranne il sale
- quando sono tutti ben amalgamati aggiungere alla fine il sale e lasciare all'interno di un contenitore ermetico a lievitare per 8 ore fuori dal frigo.
- Passato il tempo della prima lievitazione ho impastato nuovamente il pane , ho fatto delle pieghe e rimesso a lievitare in frigo per altre 12 ore .
- Dopo la seconda lievitazione ho dato la forno al mio pane, ho fatto un taglio laterale con un coltello per tutta la lunghezza della pagnottella e ho lasciato lievitare ancora per un'ora spolverizzando con della farina.
- Ho cotto Dopodiché il mio pane 170° per 10 minuti... controllare comunque la cottura è in caso aumentare di qualche minuto.
- Poi girare il pane per dorare anche l'altro lato per 5/6 minuti a 170°C.

Il pane cotto in friggitrice ad aria [Proscenic t21](#) è pronto, lasciatelo raffreddare sulla gratella e non tagliatelo prima che sia freddo.

