



cuore di macina

*Le ricette di Cuore di Macina*

## Pane al farro Spelta

Prova il nostro prodotto "Farina di Farro Spelta tipo "2" semintegrale Bio": **farina biologica di Farro Spelta coltivato a Sovizzo semintegrale macinata a pietra per pane, pasta, pizza e dolci.**

### *Ingredienti*

1 kg Farina di Farro Spelta tipo "2" - Cuore di Macina

\*540 g Acqua tiepida

50 g Lievito Madre - Cuore di Macina

15 g Lievi - Cuore di Macina

18 g Sale

30 g Olio extra vergine di oliva

*\*la quantità è indicativa perché l'assorbimento della farina può variare*

## Procedimento

- Impastare bene gli ingredienti fino ad ottenere un composto omogeneo e liscio.
- **Far riposare l'impasto coperto per 1 ora.**
- Formare delle pagnotte da 200 g e **lasciar lievitare per 2 ore e mezza a 28°C** mantenendolo sempre coperto.
- Successivamente **infornare e cuocere a 180°C per 20 minuti.**



*Scopri tutte le nostre  
ricette su [cuoredimacina.it](http://cuoredimacina.it)*

*Hai sfornato un piatto spettacolare?  
Facci sapere com'è andata, lascia  
una recensione o taggaci in un post!  
Facebook e Instagram [@cuoredimacina](https://www.instagram.com/cuoredimacina)*

Cuore di Macina - Via Spessa, 86 - 36051 Creazzo (Vicenza)  
info@cuoredimacina.it | www.cuoredimacina.it

LUN - VEN: 08.00 - 13.00 / 15.00 - 18.30 / SABATO MATTINA aperto (tranne nei mesi di Luglio ed Agosto)