



cuore di macina

Le ricette di Cuore di Macina

Pane rustico

Dal 2018 Samuele Basso ed Elena Polato gestiscono per un breve periodo il rifugio Galassi che sorge a 2.018 m nel cuore delle Dolomiti, sul sentiero percorso dal Marmarole Runde e dalle Alte Vie di Grohmann e Tiziano, tra le Marmarole e i ghiacciai dell'Antelao.

Il rifugio Galassi offre più di 90 posti letto e una sala multimediale per organizzare incontri, convegni e corsi per le Scuole del CAI. Durante la loro gestione, Samuele ed Elena preparano per i loro ospiti un fantastico pane Rustico impastato con la nostra miscela di segale, avena, orzo e semi di sesamo, girasole e lino.

Volete provare anche voi a preparare il pane Rustico?

Ingredienti

Pane Rustico 1 kg.

Acqua tiepida *500 g.

Lievito (Lievì) 25 g.

Olio extra vergine di oliva 40 g.

* La quantità è indicativa perché l'assorbimento della farina può variare.

Procedimento

- Impastare tutti gli ingredienti fino ad ottenere una pasta liscia e levigata.
- Fare riposare l'impasto per 20 min.
- Spezzare in pezzi da g. 250 e formare.
- Fare lievitare per 60 min. a 30°C con umidità.
- Infornare a 180°C per 25/30 min.

Scopri  le nostre
ricette su [cuoredimacina.it](http://www.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 - 12.30 / 15.00 - 18.30 / SABATO MATTINA aperto dalle 8.30 alle 12.30
(tranne nei mesi di Luglio ed Agosto)