

Pane con farina di quinoa e integrale



Ingredienti:

300 g farina 00

150 g farina integrale

50 g farina di quinoa

1 cubetto di lievito fresco

1 cucchiaino sale fino

1/2 cucchiaino zucchero

1 cucchiaio olio di oliva

250 ml acqua tiepida

In una ciotolina mettete il lievito con lo zucchero...



... e lavorate con la forchetta finché diventa liquido. Aggiungete poca acqua tiepida, mescolate e versate nella ciotola dove avete aggiunto tutte le farine.



Mescolate con la forchetta. Unite il resto del acqua in quale avete sciolto il sale e l'olio.



Lavorate il tutto finché ottenete un impasto omogeneo, elastico e morbido. Fatte sopra un taglio a croce. Coprite con la pellicola e lasciate lievitare finché raddoppia il volume.



Impastate di nuovo qualche minuto e mettete lievitare di nuovo. Dopo la seconda lievitazione mettete sul tavolo e fatte le pieghe: dai lati verso il centro e dal baso e alto verso il centro. Ripetete 3 volte queste pieghe. Sistemate la pagnotta nella teglia con carta forno o silicone sotto. Fatte dei tagli obliqui sopra e lasciate lievitare.



Una volta lievitata spennellate con poca acqua e mettete la teglia nel kit forno.



Coprite con Magic Cooker e cuocete sul fornello grande a fiamma alta 5 minuti poi fiamma media 40 minuti. Spegnete il fuoco e lasciate coperto 5 minuti.



Togliete il pane dalla teglia e raffreddate sulla griglia.



Buon appetito con Magic Cooker!

Ricetta fatta da Eliza Sestov.