

Pane integrale



Ingredienti:

500 g farina integrale

350 ml acqua

1 cubetto di lievito fresco

1 cucchiaino zucchero

10 g sale

2 cucchiai olio di oliva

Sciogliete in una ciotolina il lievito con lo zucchero e un po di acqua ...



... e unitelo alla farina con il resto del acqua tiepida.



Iniziate ad impastare e dopo 3 minuti unite anche il sale. Continuiate finché ottenete un impasto omogeneo e aggiungete l'olio. Lavorate finché viene assorbito tutto. Lasciate lievitare finché raddoppia il volume.



Impastate ancora 5 minuti poi mettetelo nella teglia oleata. A piacere cospargete con semi.



Lasciate lievitare ancora 1 ora. Mettete la teglia nel kit forno.



Coprite con Magic Cooker e cuocete sul fornello grande a fiamma alta 5 minuti poi fiamma media 25 minuti. Spegnete il fuoco e lasciate coperto 5 minuti.



Raffreddate sulla gratella.



Buon appetito con Magic Cooker!

Ricetta fatta da Eliza Sestov.