

Pane provenzale



INGREDIENTI

Farina REGINA o GRANO 1 Molino Persello	250g
Lievito secco	7g
Zucchero	½ cucchiaino
Acqua tiepida	125g + 3 cucchiaini
Olio di oliva	2 cucchiaini
Sale	1 cucchiaino scarso

PROCEDIMENTO

1. Disponete la farina a fontana su una spianatoia, Mettete al centro il lievito, lo zucchero e i tre cucchiaini di acqua, incorporate poca farina e lasciate lievitare per circa 15 minuti.
2. Riprendete la preparazione ed incorporate il resto della farina, il sale, l'olio e la restante acqua. Impastate energicamente per 10-15 minuti fino a ottenere un panetto liscio e omogeneo.
3. Ponete l'impasto in una ciotola oliata e lasciatelo lievitare coperto per un'ora.
4. Trascorso questo tempo, riprendete la pasta, datele la forma di una pagnottella, adagiatela in uno stampo o su una teglia da forno e lasciatela nuovamente lievitare per 20 minuti.
5. Spennellatela infine con acqua tiepida, cospargetela con granelli di sale e infornatela a 220°. Trascorsi 10 minuti, abbassate la temperatura del forno a 200°C e portate a termine la cottura per altri 15 minuti. Poco prima della fine della cottura, a piacere spennellate nuovamente con acqua tiepida e guarnite con olive, pomodorini secchi a pezzi e rosmarino.

OSSERVAZIONI