

PANE, PIZZE E FOCACCE

Pane al sesamo

DOSI

4 persone

PREPARAZIONE

20 min

■ Ingredienti per 4 persone

Farina di farro	350 g
Farina di grano duro	100 g
Germe di grano	50 g
Lievito di birra	25 g
Semi di sesamo	2 cucchiaini
Albume d'uovo sbattuto leggermente	1
Sale	

■ Preparazione

- 1 Sciogliete il lievito con poca acqua tiepida. Setacciate le farine sulla spianatoia, unite il germe di grano con un pizzico di sale.
- 2 Versate il lievito e impastate unendo l'acqua tiepida necessaria per ottenere una pasta omogenea. Lavorate l'impasto per 20 minuti e formate una palla.
- 3 Copritela con un telo e fatela lievitare per 45 minuti in un luogo riparato. Impastatela per 10 minuti e fate delle pagnotte che inciderete sulla superficie.
- 4 Copritele e fatele lievitare per 20 minuti. Spennellatele di albume e cospargetele di semi di sesamo.
- 5 Cuocetele in forno già caldo, a 160 gradi, per 40-45 minuti (se dovessero colorire troppo, copritele con un foglio di alluminio).