

# PANE *aromatico*

---

## INGREDIENTI

per una pagnotta alle erbe aromatiche



1000g  
farina bio macinata a  
pietra "tipo 1"



2g origano  
1g timo  
2g erba cipollina



500g  
pasta madre liquida  
(100% idratazione)



500g  
acqua

(+ 100g da aggiungere più tardi)



50g  
olio extravergine  
di oliva



10g  
sale

## PROCEDIMENTO

Unire tutti gli ingredienti tranne sale ed erbe aromatiche. Impastare per 8-10 minuti a bassa velocità. Lasciare riposare l'impasto coperto, a temperatura ambiente per 1 ora. Incorporare il resto dell'acqua, le erbe aromatiche e il sale ed impastare per altri 10 minuti a velocità media. Lasciare riposare l'impasto coperto per 2 ore, facendo una piega di forza (piegare la pasta su se stessa più volte) subito dopo aver impastato e un'altra dopo un'ora. Dare la forma al pane. Far lievitare 2-3 ore. La cottura è in base al forno utilizzato e alla pezzatura del pane, indicativamente un pane da 100 g, deve cuocere a 200 gradi per 25-30 minuti.



ALPI - BIO

