



# PANE NERO DEL CONTADINO

*Cucinare che passione* di Alberto Gorza

Realizzata con il prodotto:

- **Farina PIETRA DEL PIAVE®  
Pane e Lievitati**
- **Semilavorato PANE NERO**
- **Farina PIETRA DEL PIAVE®  
Integrale**



## INGREDIENTI BIGA O LIEVITINO

Farina Pietra del Piave® Pane e Lievitati	500 g
Acqua	350 g
Natur Levi	

## INGREDIENTI IMPASTO

Semilavorato Pane Nero	350 g
Farina Pietra del Piave® Integrale	50 g
Farina Pietra del Piave® Pane e Lievitati	100 g
Natur Levi	10 g
Sale	10 g
Semi di Lino	60 g
Semi di Sesamo	60 g
Semi di Girasole	60 g
Cumino	20 g
Acqua	200 g

## PROCEDIMENTO

- Per la biga: mescolare farina, acqua e Natur Levi nella planetaria ed aspettare che si formi la maglia glutinica (circa 20 minuti), poi coprire la ciotola con della pellicola e mettere in frigo per dodici ore.
- Passate le dodici ore inglobare nella biga il resto degli ingredienti (lasciando per ultimo il sale) e amalgamare l'impasto nella planetaria finchè l'impasto non si stacca completamente dai bordi della ciotola.
- Lasciare riposare per trenta minuti e poi dividere l'impasto in filoncini da 300g disponendoli sulla placca del forno.
- Disporre le placche per 4/5 ore in forno chiuso con la luce accesa per l'ultima lievitazione.
- Riscaldare il forno fino a 250° ed infornare per 40 min (variabili in relazioni al proprio forno).
- Sfornare e lasciare raffreddare.