

PANE CASARECCIO

Realizzata con il prodotto:

**Farina Pietra del Piave®
per Pane e Lievitati**



INGREDIENTI

Farina Pietra del Piave® per Pane e Lievitati	1000 g
Acqua	650 g
Lievito	20-30 g
Sale	20 g
Malto	5-10 g

PROCEDIMENTO

- Impastare tutti gli ingredienti assieme, distanziando il sale fino a formare un impasto elastico.
- Far riposare per 20 minuti e dividere la massa in quattro parti formando a piacimento.
- Lasciar lievitare per 30/40 minuti e infornare a 200°C per 25/30 minuti a seconda della pezzatura.