



Pane di segala

Ingredienti:

- 1 kg farina di segala
- 200gr. farina di frumento
- 1 dado di lievito
- 1 cucchiaio di cumino
- 1 cucchiaio di finocchietto
- 1 cucchiaio erbe di pane 0,30 l t di latte
- Sale e poca acqua

Preparazione:

Il giorno prima si prepara il preimpasto con la farina di segala ed il lievito mescolato bene con l' acqua.

Depositarlo in un ambiente caldo e girarlo 3 – 4 volte.

Il giorno dopo aggiungere i rimanenti ingredienti ed acqua, per ottenere un impasto morbido. Dopo un'ora si forma il pane, però prima di metterli al forno si aspetta un altro po' e vanno depositati in un ambiente fresco.

