

Pagnotta da grigliata!

**Il pane perfetto per accompagnare
le tue grigliate estive**



Ingredienti pre-impasto:

Farina Manitoba Molino Pagani	1kg
Acqua	500gr
Lievito	10gr

Procedimento:

Impastare il tutto e metterlo in una ciotola leggermente unta d'olio.
Lasciarlo riposare una notte al fresco oppure lasciarlo fuori un ora e poi riporlo in frigorifero.

Ingredienti impasto:

Rinfrescare l'impasto il giorno seguente con questi ingredienti:

Farina Tipo 2	1kg
Acqua	700gr
Sale	40gr
Lievito	10gr

Impastare il preimpasto con questi ultimi ingredienti e riporlo in una ciotola unta d'olio, farlo riposare 20 minuti poi spezzare la pasta del peso desiderato e formare pagnotte oppure filoni da 600g e metterli sulla teglia da forno foderata con la carta forno.
Far lievitare il tutto fino quasi al raddoppio ed infornare a 220°C per circa 30 minuti



Leggi online