



Pane all'aceto balsamico - [Visualizza sul sito](#)  
di Sconosciuto

pane - aceto

300 gr. di farina 0, 300 gr. di semola rimacinata di grano duro, 300 acqua, un cubetto di lievito un cucchiaino di miele o malto d'orzo, un cucchiaio di aceto balsamico, 12 gr. di sale  
Impastare non troppo a lungo ( la semola non vuole un impasto prolungato, quindi max dieci minuti), fare lievitare fino al raddoppio, dare la forma desiderata mettendola su una teglia foderata con la carta da forno, attorcigliando gli angoli in modo da creare i bordi, lasciare lievitare finchè la superficie fa delle piccole crepe (mezz'ora circa). Infornare a 220°, dopo venti minuti abbassare a 200° e proseguire la cottura per 30/35 minuti.

eCucinando.it