



Pane all'aglio e prezzemolo - [Visualizza sul sito](#)
di Sconosciuto

pane - filoncini - aglio - prezzemolo - farina integrale

500g. di farina 0
100g. di farina integrale (oppure 30g. di crusca e 570 di farina 0)
40g. di lievito di birra
1 cucchiaio di prezzemolo tritato
2 spicchi d'aglio
olio extra vergine d'oliva
1 cucchiaino di sale

Schiacciare l'aglio sbucciato e lasciarlo macerare in 6 cucchiai d'olio.

Tenere da parte un cucchiaio di farina integrale e mischiare la rimanente con la farina bianca, aggiungere 2 cucchiai di olio, il sale, ed il lievito sciolto in acqua tiepida. Impastare e lasciare lievitare 45 minuti.

Dividere in due pani e lasciare lievitare altri 45 minuti. Dopo scaldare il forno a 240Â°, modellare i due pani a forma di filoncini, spolverarli con la farina tenuta da parte dopo averli spennellati d'olio. Cuocere a 240Â° per 10 minuti, e a 200Â° per altri 15/20 minuti. Sfornare, lasciare intiepidire, affettare e condire le fettine con il trito preparato prima a base di olio, aglio e prezzemolo.

eCucinando.it