

PANE ALLE NOCI E FICHI

300 g di farina tipo 0
200 g di farina integrale
250 ml di acqua
100 g di noci sgusciate
100 g di fichi secchi
20 g di lievito di birra
2 cucchiaini di sale
20 g di burro
zucchero

Sciogliere il lievito di birra in 50 ml di acqua tiepida. Mescolare con una manciata di farina ed un pizzico di zucchero. Formare un panetto e fare lievitare in luogo secco finché non avrà raddoppiato il volume. Miscelare le due farine, formare la fontana, disporre nel centro il panetto lievitato, aggiungere a poco a poco l'acqua rimanente ed il sale. Lavorare energicamente. Per ultimo aggiungere il burro ammorbidito. Lasciare lievitare in luogo temperato e coperto con un telo finché non avrà raddoppiato il volume.

Sbollentare un attimo i gherigli di noce ed i fichi e tritarli grossolanamente.

Aggiungerli alla pasta lievitata e lavorare ancora per qualche minuto. Dare la forma di cottura preferita alla pasta (panini, michette, pagnottelle), disporli sulla teglia di cottura foderata di carta da forno, fare qualche incisione nella parte superiore e lasciare lievitare per 1 ora. Infornare in forno già caldo a 250° C, abbassare la temperatura a 220°C e cuocere per 25 minuti circa.

Questo pane aromatizzato é l'accompagnamento ideale per tutti gli Alti Formaggi!

