

Pane di farro con fiocchi d'avena

 PREPARAZIONE:
12 ORE

 COTTURA:
CA. 30 MINUTI

INGREDIENTI:

400 g Farina bio di farro Regiokorn
100 g fiocchi d'avena
30 g bio lievito madre EVA
10 g sale
300 ml latte d'avena o acqua
Fiocchi d'avena per la decorazione



PREPARAZIONE:

Mescolare tutti gli ingredienti fino a ottenere un impasto omogeneo. Coprire con un panno e lasciare lievitare per 10-12 ore.

Decorare l'impasto con fiocchi d'avena e cuocerlo a 200°C (calore superiore/inferiore) per 30-35 min. o finché sarà ben dorato.

Dopo aver sfornato il pane, coprirlo con un panno umido in modo che la crosta non diventi troppo dura.