

RICETTA PANE RUSTICO PUGLIESE E FOCACCIA



pane rustico, focaccia barese bianca o rossa

Impasto piu morbido x il Pane con un Po di acqua in più

2kg farina pane e focaccia

1,5l acqua

100Gr zucchero

40/50Gr lievito fresco birra

Alla fine

60Gr sale

100Gr olio d oliva

Stemperare prima il lievito e lo zucchero con 1 litro d acqua.

impastare poi il resto e creare le forme desiderate.

(per la focaccia ungere delle teglie o placche)

lasciare lievitare in camera di lievitazione o ambiente temperato asciutto +18

per circa 1, 2 ore .

per Impasti piu duri o morbidi regolarsi con l'acqua in planetaria.

