

1923

SOSI

TRENTO



## • PANE DEL BIRRAIO •

Siamo andati a ricercare i migliori malti d'orzo e di grano, normalmente utilizzati per la produzione della birra e li abbiamo aggiunti al nostro collaudato impasto a base di PASTA MADRE: ecco il nostro PANE DEL BIRRAIO.

---

### RICETTA PER 2 PAGNOTTE DA 500g

Farina di grano tenero tipo "0" • 500g  
Pasta madre Sosi (in crema) • 70g  
Acqua • 350g  
Sale • 10g

Olio extravergine d'oliva • 20g  
Malto d'orzo in polvere • 2g  
Chicchi di malto di grano • 5g  
Granella di malto di grano • 5g

---



Impastate tutti gli ingredienti, ad eccezione dell'olio extravergine d'oliva, i chicchi e la granella di malto di grano. Quando avete ottenuto un impasto morbido e liscio, incorporate l'olio, i chicchi e la granella di malto.



Lasciate lievitare l'impasto almeno 2 ore in un recipiente coperto da un canovaccio, a temperatura ambiente. Quindi dividete in 2 porzioni uguali l'impasto, lavoratelo con cura formando le pagnotte che vanno lasciate lievitare a temperatura ambiente, coperte con un canovaccio, fino al raddoppio del loro volume.



Cuocete come vostra abitudine per almeno 35 minuti nel forno a 220°