



• TORCIGLIONE AL FARRO SPELTA •

Nella nostra costante ricerca di materie prime pregiate, abbiamo fatto l'incontro con il farro spelta, cereale di antiche origini, molto apprezzato da tedeschi ed austriaci, per il suo sapore delicato e per le sue proprietà benefiche. Lo facciamo ammorbidire in una miscela di farina di segale ed acqua e quindi lo aggiungiamo al nostro collaudato impasto a base di PASTA MADRE: ecco il nostro TORCIGLIONE AL FARRO SPELTA.

RICETTA PER 2 TORCIGLIONI DA 500g

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

Olio extravergine d'oliva • 20g
Chicchi di farro Spelta (lasciati ammorbidire per una notte in 50g di segale e 50g di acqua) • 120g



Il giorno antecedente la produzione mescolate 120g di chicchi di farro Spelta con 50g di acqua e 50g di farina di segale e conservate in frigo. Impastate tutti gli ingredienti, ad eccezione dell'olio extravergine d'oliva ed i chicchi di farro Spelta che vanno aggiunti all'impasto quando questo risulta morbido e liscio.



Lasciate lievitare l'impasto almeno 2 ore in un recipiente coperto da un canovaccio, a temperatura ambiente. Quindi dividetelo in 2 porzioni uguali e da ognuna formate le pagnotte che vanno lasciate lievitare a temperatura ambiente, coperte con un canovaccio, per 30 minuti. Lavoratele poi con cura formando i filoni e proseguite la lievitazione per almeno un'altra ora.



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