

Pane integrale di semola, segale e teff con macchina del pane

Ingredienti per 1kg di pane:

- ***400 ml di birra scura***
- ***1 cucchiaio di olio e.v.o.***
- ***2 cucchiaini rasi di sale fine***
- ***1 cucchiaino di miele di castagno***
- ***1 cucchiaio di latte***
- ***260 gr. di farina di semola***
- ***300 gr. di farina integrale di segale***
- ***150 gr. di farina di teff***
- ***1 cucchiaio di orzo tostato o 3 cucchiari di farina di semi di canapa***
- ***14 gr. di lievito di birra secco in bustine (si può usare anche quello fresco o lievito madre).***



Versate, direttamente nel cestello della macchina del pane, tutti gli ingredienti nell'ordine elencato.

Inserite il cestello nella macchina del pane, selezionate il programma per pane integrale (o un programma di ca. 3 ore e 40 minuti) e scegliete il tipo di cottura desiderata (crosta chiara, media o scura).

Al termine della cottura sformate subito il pane, lasciatelo raffreddare su una gratella e tagliatelo a fette solo quando sarà freddo.

Per conservarlo al meglio bisogna avvolgere ogni fetta in un foglio di alluminio e poi congelarlo. Scongelato nel microonde è davvero ottimo.