



*Le ricette di Angela*

[www.risorossi.it](http://www.risorossi.it)

Cascina Tavernasco – Noviglio - Milano

## **PANE DI GRANO SARACENO**

### *Ingredienti*

500 g di farina di grano saraceno,	½ l di acqua,
700 g di farina bianca,	30 g di lievito,
sale,	latte q.b. .

### *Preparazione*

Amalgamare accuratamente la farina di grano saraceno e l'acqua salata e bollente. Quando il composto è freddo, aggiungere la farina bianca e il lievito sciolto in un po' di latte tiepido. Lavorare in modo da ottenere una pasta morbida; regolare la consistenza aggiungendo, a seconda della necessità, farina bianca o acqua. Porre la pasta coperta in un luogo tiepido e lasciarla lievitare per 20 - 30 minuti. Disporre la pasta, senza lavorarla, in una teglia leggermente imburata e lasciarla riposare coperta con un telo per altri 10 minuti. Cuocere in forno come gli altri tipi di pane.