

BRUTTO PRATESE CON WALDKORN RUSTIQ

INGREDIENTI:

WALDKORN RUSTIQ	GR 0,700
FARINA BIANCA	GR 0,300
ACQUA	GR 0,530
LIEVITO	GR 0,040

PROCEDIMENTO:

IMPASTARE TUTTI GLI INGREDIENTI FINO A RENDERE L'IMPASTO LISCIO ED OMOGENEO.

FARLO RIPOSARE 10 MINUTI A TEMPERATURA AMBIENTE, FORMARE UN FILONE E FAR LIEVITARE PER CIRCA DUE ORE COPERTO CON UN TELO DI JUTA.

SCHIACCIARLO IN MODO CHE LA CROSTA DEL FILONE SI ROMPA, TAGLIARLO ED INFORNARE.

CUOCERE A 210 GRADI PER CIRCA 1 ORA SENZA VAPORE.