

Ingredienti
300 g di farina di rimacino
150 g di farina integrale
250 ml di latte tiepido
25 g di lievito di birra fresco
40 g di olio evo
2 cucchiaini di sale
1 cucchiaino raso di pepe nero
1/2 cucchiaino raso di noce moscata
Semi di sesamo

Preparazione
Sciogliamo il lievito nel latte tiepido. Aggiungiamo alle farine con sale e olio ed impastiamo per 15 minuti. Dopo dividiamo l'impasto in parti uguali e creiamo dei panini ovali (più o meno) e sulla superficie creiamo con un coltello 3 tagli diagonali, copriamo e lasciamo lievitare per 90 minuti circa.
Poi poniamo su una teglia unta con olio, cospargiamo di semi di sesamo e poi inforniamo in forno preriscaldato a temperatura media per 15-20 minuti e finché non saranno dorati in

superficie.
Quindi sforniamo e lasciamo intiepidire a temperatura ambiente su un panno di cotone pulito, prima di servire.
Ora possiamo gustare il nostro pane friabile, soffice, gustoso e dal sapore speziato e intenso.