



PANCARRE' ALLA SEGALE CON PEPE NERO

Ingredienti

300 gr di farina di segale
200 gr di farina bianca
200 gr di pasta di riporto
225 gr di acqua
25 gr di lievito di birra
75 gr di burro
1 uovo
40 gr di zucchero semolato
Sale e pepe q.b.
70 gr di semi di girasole

Procedimento

Impastare acqua e farina, lievito, pasta di riporto e uova.

A metà impasto aggiungere lo zucchero, il sale, il pepe e, lentamente, il burro in pomata.

Per ultimo aggiungere i semi di girasole.

L'impasto dovrà risultare morbido e elastico.

Far riposare per 15 minuti, dividere i pezzi del peso adeguato agli stampi, formare un filone e posare in stampi da plum cake precedentemente imburrati e infarinati.

Lasciar lievitare fino al raggiungimento del bordo dello stampo e spennellare con dell'uovo sbattuto con un po' di latte e sale.

Cuocere in forno caldo a circa 180°C.