




Miscela Special Teff

  
**Ori di Sicilia**  
Borghese

## Filoncini di pane

 5 filoncini  3h e 30 min.

## INGREDIENTI

300 g Miscela Special Teff  
260 g acqua tiepida  
7 g lievito di birra fresco  
(oppure 3 g secco)  
6 g sale  
15 g olio d'oliva

*Buon appetito!*

## PROCEDIMENTO

Versa la **Miscela Special Teff** nella ciotola della planetaria.

Sciogli il lievito nell'acqua e versa l'acqua nella ciotola.

Impasta per circa 10 minuti e, alla fine, unisci l'olio e il sale: l'importante è impastare a lungo, per circa 15 minuti.

Ungi la spianatoia e lavora la pasta con le mani molto ben unte in modo da ottenere un impasto liscio.

Pesalo e dividilo in 5 parti, di circa 115 grammi l'uno.

Appiattisci ogni boccone di impasto e arrotolalo su stesso, lavorandolo a forma di filone con le estremità più assottigliate rispetto al centro.

Sistema i filoncini ottenuti su una placca coperta da carta da forno, oppure nello stampo per baguette.

Copri i panini e lasciali lievitare fino al raddoppio.

Bisognerà aspettare da 2 a 3 ore.

Scalda il forno a 220° in modalità statica.

Subito prima di infornare, pratica un taglio centrale sui panini con una lametta oppure un coltello a lama liscia molto affilata e appuntita.

Inforna la teglia o lo stampo e lascia cuocere per 25 minuti circa, attivando la ventilazione (se disponibile) negli ultimi 10 minuti di cottura.

Se vuoi una crosta più croccante, puoi pennellare di olio i panini prima di inciderli e infornarli.

Lascia raffreddare su una griglia prima di consumarli.