



## Pane al cioccolato e nocciole



4 persone



3 ore

### INGREDIENTI

250 g Miscela Special Teff

230 g acqua

30 g acqua

10 g zucchero

10 g cacao amaro in polvere

5 g lievito di birra fresco

10 g Lievito madre essiccato in polvere

15 g cioccolato fondente 82%

4 g sale

25 g nocciole tostate

### PROCEDIMENTO

Fai sciogliere il lievito in 230 g di acqua.

Fai sciogliere il cacao amaro in 30 g di acqua e mescola fino a che non ottieni una pastella liscia.

Sciogli il cioccolato in microonde.

Versa in ciotola la **Miscela Special Teff**, il **lievito madre essiccato** e lo zucchero e mescola.

Unisci l'acqua e impasta per qualche minuto.

Puoi usare sia la planetaria che le fruste elettriche munite di ganci per impastare.

Aggiungi a questo punto prima il cacao sciolto nell'acqua e il sale e, dopo avere impastato per qualche minuto, anche il cioccolato fuso e le nocciole tritate grossolanamente.

Impasta ancora e poi versa l'impasto su una spianatoia o un silpat unto con olio d'oliva.

Appiattisci la pasta e piega un'estremità verso il centro e l'altra estremità sulla prima.

Ripeti lo stesso procedimento con le altre estremità e poi appiattisci di nuovo e ripeti l'intero procedimento, in modo da dare un paio di pieghe.

Ottenuto un pacchettino di pasta, ruotalo sulla spianatoia unta in modo da ottenere una palla di pasta liscia.

Mettila su carta da forno oliata e coprila con una campana per dolci o una larga ciotola capovolta.

Lascia che raddoppi di volume.



A seconda della temperatura ambiente, si dovranno aspettare circa 2 ore o poco più.  
Dopo 90 minuti di lievitazione, scalda il forno a 230° in modalità statica.  
Se hai la pietra refrattaria, poggiala sulla griglia in basso del forno, altrimenti usa una placca da forno girata al contrario (con la parte piatta verso sopra).  
Una volta la pasta raddoppiata, fai un taglio laterale e inforna sulla pietra o sulla placca.  
Subito dopo, versa 3 cubetti di ghiaccio sul fondo del forno e poi cuoci il pane per circa 50 minuti.  
Sforma il pane, poggialo su una griglia e lascialo raffreddare almeno per un'ora prima di consumarlo.

*Buon appetito!*