

# Pane allo yogurt



## Ingredienti

Impasto del giorno prima  
La sera prima amalgamate 100g di acqua, 100g di farina e 0,1g di lievito fresco (una pallina grande come una lenticchia)

900 g farina Tipo 0  
100 g fiocchi di avena  
100 g farina integrale  
500 ml Yogurt bianco  
300 ml acqua  
20 g lievito fresco  
25 g sale  
20 g zucchero  
+ l'impasto del giorno prima

## Preparazione

Amalgamare tutti gli ingredienti a mano oppure con il miscelatore per minimo 15 minuti. Coprire l'impasto con un panno leggermente umido e fare lievitare per ca. 1,5 ore ad una temperatura ambiente di 24 gradi. Dopo 45 minuti velocemente impastare con le mani. Una volta che l'impasto ha lievitato per 1,5 ore formare due palline a forma di pane e coprire nuovamente. Lasciate lievitare l'impasto per minimo un'ora. Nel frattempo accendere il forno a temperatura massima. Mettete le due palline su una teglia e fate un taglio centrale. Mettete una piccola ciotola (ignifuga) piena di acqua nel forno già caldo. Infornare il pane per ca. un'ora. Togliere dopo 20 minuti l'acqua. Una volta che il pane è pronto togliere dal forno e fare raffreddare su una griglia.



Sterzinger  
**YOGURT**  
Vipiteno

