

# Pane di campagna



## Ingredienti

*Per il primo impasto*

100g farina di grano duro

100g acqua

20g yogurt bianco

*Per l'impasto principale*

1kg farina di grano duro

700g acqua

10g lievito

20g sale

il primo impasto

## Preparazione

Per il primo impasto amalgamare bene tutti gli ingredienti, coprire l'impasto e farlo lievitare per 24 ore. Per l'impasto principale impastare bene per minimo 15 minuti tutti gli ingredienti. Coprire bene l'impasto e fare lievitare per 3-4 ore a temperatura ambiente (finché la massa raddoppia). Togliere l'impasto dalla ciotola e dividerlo in due parti mettendole su una teglia per farle nuovamente lievitare per altri 30 minuti. Accendere il forno a 250°C a vapore (per chi non ha un forno a vapore – aggiungete una piccola ciotola da forno con acqua) ed infornare il pane per 10 minuti. Poi abbassare la temperatura a 230°C per altri 30 minuti finché il pane diventa croccante.



Sterzinger  
**YOGURT**  
Vipiteno

