

# Pane – Filoncini all'olio d'oliva

## Ingredienti:

500 gr.di farina 0  
200 gr.di semola di grano duro rimacinata  
420 ml di acqua  
15 gr.di lievito di birra fresco  
30 ml. di olio evo  
15 gr.di sale

## Preparazione

Mettete in planetaria la farina di grano tenero insieme alla semola rimacinata. Unite tutta l'acqua e mescolate affinché la semola (di granulometria più grossa della farina) si reidrati con più facilità. Lavorate l'impasto in planetaria con il gancio solo per pochi minuti; in seguito aggiungete il lievito di birra e procedete con la lavorazione per almeno 10 minuti. Al termine, incorporate prima l'olio e infine anche il sale nell'impasto. Lasciate lievitare a temperatura ambiente coperto con un telo in superficie fin quando raddoppierà in volume (circa 4 ore). Potrete utilizzare questo impasto per formare dei filoncini ma anche dei panini. Portate l'impasto lievitato sul piano da lavoro leggermente infarinato, spezzatelo e provvedete a dargli la forma desiderata (lavorando l'impasto sempre con delicatezza e attenzione per non sgonfiarlo). Posizionate i filoncini su una teglia spennellata con poco olio, e lasciate lievitare ancora 1 ora. Infornate quindi nel forno preriscaldato a 220 gradi lasciando cuocere per circa 15 minuti; abbassate la temperatura a 180 gradi continuando la cottura per altri 10 minuti circa per far asciugare bene il pane fino al cuore .