

# Pane bigio senza impasto

1 pezzo



facile

Fino a 10 Min.

**Ingredienti:****Impasto:**

250 g di farina bigia  
50 g di farina di spelta  
1 c. da tè di Lievito madre in polvere  
con lievito di birra Dr. Oetker  
10 g di sale  
2.5 dl d'acqua (250 ml)

**1 Preparazione dell'impasto:**

Mescolare la farina con la Pasta madre disidratata e il sale. Aggiungere l'acqua e mescolare bene con una spatola in silicone o un cucchiaino. Lasciar riposare coperto a temperatura ambiente per ca. 12 ore.

**2 Preparare e cuocere il pane:**

Spruzzare una pirofila con coperchio (capacità ca. 1 litro) con lo Spray per cottura Dr. Oetker. Porre l'impasto su un piano di lavoro ben infarinato, formare una palla con l'impasto lavorandolo con le mani infarinate e stenderlo con attenzione nella pirofila. Mettere il coperchio e lasciar lievitare per altri 60 minuti.

Preriscaldare il forno.

**Forno tradizionale: 230 °C**

**Aria calda: 210 °C**

Posizionare il pane sul ripiano centrale del forno preriscaldato e cuocere per 25 minuti.

**Scanalatura: parte media**

**Tempo di cottura: 25 Minuti**



**Dr. Oetker AG/SA**

Togliere il coperchio e terminare la cottura per altri 15 minuti ca.

**Tempo di cottura: circa 15 Minuti**

Rimuovere il pane dallo stampo e farlo raffreddare su una griglia.

