

Krustenbrot stiriano, pane croccante all'olio di semi di zucca



Pane
Tipo di
ricetta



30 Minuti
Preparazione
80-100 Minuti



Media
Difficoltà



Ingredienti per 6 persone

½ l di latte acido o latticello
400 g di farina di segale tipo 960
200 g farina di frumento tipo 700
150 g di semi di zucca stiriani, macinati
3 cucchiaini di sale
1 ½ bustina di lievito di birra secco
5 cucchiaini da cucina di olio di semi di
zucca stiriano IGP
Acqua calda a necessità

Preparazione

Impastare tutti gli ingredienti fino a formare un composto morbido. Lavorare l'impasto per 10-15 minuti, metterlo in uno stampo rettangolare (tipo per plum cake) cosparso di farina e lasciarlo riposare in un luogo vicino ad una fonte di calore per 20-25 minuti. Cuocere in forno preriscaldato a 240°C per circa 10 minuti, poi abbassare il calore a 190°C e lasciar finire di cuocere per circa 40 minuti.

Consiglio dello chef: a fine cottura, fare la prova dello stecchino per verificare se l'impasto sia ben cotto all'interno.

**Ricetta di Gemeinschaft Steirisches Kürbiskernöl g.g.A.
/ Foto: Stefan Kristoferitsch**