

# RICETTA PER IL PANE

## UTENSILI

- 1 bacinella
- 1 cucchiaio
- 1 recipiente graduato
- 1 bilancia

## INGREDIENTI

- 400 grammi di farina di frumento
- 400 grammi di farina di kamut
- 200 grammi di farina di mais
- 6 decilitri di acqua
- 40 grammi di sale
- 2 bustine di lievito

## PROCEDIMENTO

1. Mettere le tre farine in una bacinella e aggiungere le due bustine di lievito.
2. Sciogliere il sale nell' acqua e versarla nella bacinella.
3. Rimestare con il cucchiaio e impastare con le mani.
4. Lasciare lievitare per 3 ore.
5. Lavorare ancora con le mani la pasta e infornare.
6. Cuocere per 30 minuti a 220 gradi.

