

## PANE ALLE NOCI

### *Ingredienti:*

600 gr di farina manitoba

25 gr di lievito di birra

300 ml di acqua

1 cucchiaino di sale

10 gr di burro

200 gr. di noci tagliate a pezzetti

### *Procedimento:*

Sciogliere il lievito in poca acqua tiepida, unirvi 2 cucchiaini di farina e formare un panetto. Far lievitare il panetto finchè non sarà raddoppiato di volume. Mettere la farina a fontana e versare al centro il panetto lievitato. Aggiungere ora l'acqua tiepida, un cucchiaino di sale, il burro ed iniziare ad impastare. Lavorare il composto finchè non risulti sodo e d'elastico.

Formate una palla, mettetela in una ciotola e copritela con un telo, quindi lasciatela lievitare per 1 ora. Potete dividerla in panini o lasciare una forma unica. Incorporare le noci.

Rimettere il pane a lievitare su una teglia cosparsa di farina per 1 ora e mezza. Infornatelo a 200° per 30 minuti. P.s. questa ricetta può essere fatta utilizzando anche la macchina del pane.

