

Pane al Pecorino Toscano DOP e olive



Ingredienti

- 15 g di lievito di birra secco
- 350 g di farina di farro
- 140 g di Pecorino toscano DOP a dadini
- 70 g di olive nere denocciolate
- 100 ml di latte
- 50 ml di olio EVO
- 2 uova
- Sale e pepe q.b.

Procedimento

Nel robot da cucina mescolate farina, lievito e Pecorino Toscano DOP. Aggiungete, poi, l'olio EVO e 1 uovo.

Dopo aver iniziato a impastare, aggiungete l'altro uovo e, in 2-3 volte, il latte.

Aggiustate con sale e pepe a piacere e lavorate l'impasto finché non sarà omogeneo.

Alla fine, aggiungete le olive nere, impastando ancora per poco.

Lasciate lievitare per circa 30 minuti in un luogo tiepido all'interno di una ciotola leggermente unta con olio: l'impasto dovrà raddoppiare di volume.

Accendete il forno a 170 °C e foderate lo stampo con la carta da forno.

Ponete l'impasto all'interno dello stampo e incidete più volte la superficie con un coltello: in questo modo, durante la cottura, il pane si "aprirà" e cuocerà per bene.

Sfornate solo quando la superficie risulterà ben dorata.

(Francesca Fantoni del blog The Black Fig)

