

Pane con fichi e pepe nero



Tempo preparazione:
120 minuti

Tempo di cottura:
45 minuti

Dosatura:
Per 0 persone

Elenco ingredienti

650g di farina bianca di grano duro
10ml/2 cucchiaini di pepe nero
7,5ml/1 cucchiaino e ½ di sale
Una bustina da 7g di lievito di
miselazione istantanea
10ml/2 cucchiari di olio d'oliva
425-450ml di acqua tiepida
350g di fichi secchi pronti da consumare

Istruzioni per la preparazione

- 1 Nel recipiente del mixer e dopo aver installato il braccio impastatore, incorporare farina, pepe, sale e lievito alla velocità minima. Aggiungere l'olio di oliva e sufficiente acqua tiepida per avere un impasto morbido, lavorandolo a velocità 2 per 5 minuti fino a quando non risulta uniforme ed elastico.
- 2 Coprire l'impasto con pellicola trasparente leggermente oliata e lasciare in un ambiente asciutto per 1 ora circa, o fino a quando il volume non è raddoppiato.
Riscaldare il forno a 200°C.
3. Spezzettare i fichi, a mano oppure usando il food processor installando la lama. Quando l'impasto è lievitato, rilavorarlo a velocità 1-2 per amalgamare



i fichi. Non impastarlo eccessivamente: non importa anche se sembra grossolano.

4. Formare una pagnotta ovale e appoggiarla su della carta oleata leggermente imburrata e infarinata.

Usando delle forbici, praticare delle incisioni sulla pagnotta e spolverizzarla con un poco di farina. Lasciare

nuovamente lievitare (non coperto) fino a quando il pane non si gonfia leggermente, per circa 10-15 minuti (se la cucina e' calda). Infornare per 40-45 minuti, fino a quando picchiando la base della pagnotta non si ottiene un suono cavo. Lasciare raffreddare su una griglia.