



Ezio Marinato



## Pane al kamut

### INGREDIENTI

Farina di kamut	1000 g
Acqua	700 g
Lievito naturale	300 g
sale	20 g

### PROCEDIMENTO

Fare autolisi con la farina e 550 g di acqua. Impastare per 5 minuti. Far riposare l'impasto per 30 minuti. Reimpastare aggiungendo il lievito madre e l'acqua rimasta in più riprese. Verso la fine aggiungere il sale. Far lievitare l'impasto per circa 2 ore quindi pesare e formare a piacere. Porre in cella di lievitazione a 28° per 2 ore. Cuocere con vapore a 230° per circa 45 minuti.