

Lo Conte: pane fatto in casa con le **Farine Magiche**

LINK: <https://www.saporinews.com/2020/03/lo-conte-pane-fatto-in-casa-con-le-farine-magiche/>

La farina, un prodotto di cui nei giorni del #Covid19 si fa incetta, può aiutarci a riprendere in mano il nostro tempo e le nostre tradizioni, dedicandoci a fare il pane in casa, come facevano le nostre nonne. Con Le **Farine Magiche** di Lo Conte anche i meno esperti saranno in grado di ottenere un pane fragrante e ben lievitato, come un vero chef. Sul sito di Lo Conte, nella sezione dedicata all'operazione #iorestoacasa, si trovano nuove idee e nuove ricette, sempre aggiornate. Tra le ricette proposte sul sito di Le **Farine Magiche**, la più "gettonata" degli ultimi 10 giorni è stata la Treccia di pane: facile e veloce da realizzare, si presenta morbida, rustica e saporita, con un piacevole retrogusto di noci. E con la sua bella forma si mangia già con gli occhi! Ricetta della TRECCIA DI PANE Fragrante e morbida, è caratterizzata da una bellissima alveolatura e viene preparata realizzando tre capi di pasta lievitata uniti e sovrapposti, fino a creare la classica forma a treccia. Il segreto della sua pasta ben alveolata e del suo sapore intenso sta nel tocco insostituibile di Le **Farine Magiche**: morbidezza e rusticità si devono all'uso

della farina di frumento di tipo 1 Le **Farine Magiche**, poco raffinata, arricchita con grani antichi e con pasta madre rinfrescata ogni giorno. Invece il gusto speciale e il profumo inconfondibile sono dati dalla farina di farro Le **Farine Magiche**, che unisce tre tipi di farro biologico (Farro Monococco, Farro Dicocco e Farro Spelta). Ingredienti 225 g di Farina di farro Le **Farine Magiche** 225g di Farina tipo 1 Le **Farine Magiche** 1 bustina di Lievito di birra **Decorì** 60g di Parmigiano Reggiano grattugiato 10 g di sale 20g di olio 90ml di latte 50g di noci tritate 250ml di acqua Preparazione Versare in una ciotola la farina di farro e la farina tipo 1 Le **Farine Magiche**, il sale e il parmigiano grattugiato. Mescolare tutto, unire l'olio, il latte e le noci. Aggiungere metà dell'acqua, poi il lievito di birra **Decorì** e infine il resto dell'acqua. Impastare bene con le mani, fino a ottenere un impasto liscio e morbido. Trasferire l'impasto in una ciotola pulita e infarinata, coprirlo con un panno e farlo riposare finché avrà raddoppiato il volume. Quando l'impasto sarà ben lievitato, rovesciarlo su un piano da lavoro, dividerlo in

6 parti e tagliare ogni pezzo d'impasto in modo da formare 3 capi uniti. Quindi intrecciarli e fermare la fine della treccia schiacciando con le dita. Riporre la treccia di pane su una teglia rivestita di carta forno e far lievitare ancora finché raddoppia. Preriscaldare il forno a 180 gradi e infornare. Far cuocere la treccia di pane per circa 15 minuti, sfornare e far raffreddare. Gli ingredienti di questa ricetta si possono acquistare online sul sito <https://clienti.loconteshop.com/dove> si può scegliere tra oltre 250 prodotti tra farine, lieviti, decorazioni e accessori per pasticceria, tutti consegnati comodamente a domicilio. Per chi si iscrive alla newsletter sconto 15% su tutti i prodotti a catalogo