



AZIENDA AGRICOLA PASSERINI

# SCHIACCIATA DI CANAPA

## Ingredienti:

200 gr lievito madre  
800 gr farina tipo 2 o semintegrale  
100 gr farina di canapa  
2 cucchiai di olio EVO  
1 cucchiaino di sale



## Preparazione:

La sera preparare la biga prendendo 200 gr di pasta madre e impastandoli con 200 gr di farina tipo 2 e circa 100 gr di acqua, ottenendo un impasto morbido.

Lasciar riposare tutta la notte. Il mattino successivo impastare la biga con 400 gr di farina tipo 2, il sale preventivamente sciolto nell'acqua tiepida, la farina di canapa e l'olio EVO.

Lasciar lievitare 4 ore in un contenitore coperto da un piatto nel forno con solo la luce accesa.

Quando l'impasto sarà raddoppiato di volume, fare i panetti e stenderlo a mano senza pressare troppo nella piastra da forno. Lasciar lievitare ancora circa 2 ore.

Ungere la superficie di olio e cospargere di sale e volendo erbe aromatiche. Infornare per 10 minuti a 250°C e proseguire la cottura per altri 15 minuti in forno a 200°C.

*Agricoltura per il corpo e per l'Anima*

