

## FETTE BISCOTTATE AL FARRO



### Preparazione

Sciogliere il lievito in 100 gr di latte o acqua tiepida, dolcificata con un cucchiaino di zucchero o di malto. Unire 100 g di farina , mescolare e lasciar lievitare per mezz' ora ( deve schiumare).

Unire la rimanente farina, il burro o l'olio, l'uovo, il resto dello zucchero, la buccia del limone grattugiata, il rimanente latte o acqua e il pizzico di sale.

Dividere l'impasto in due e metterlo in stampi rettangolari da plumcake, rivestiti con carta forno o imburrati e infarinati.

Lasciar lievitare per almeno 2 ore (deve raddoppiare il volume).

Cuocere in forno preriscaldato a 200° per 15 minuti e a 180° per altri 15/20 minuti.

Far raffreddare, sformare e lasciar riposare per 8/10 ore. Tagliare a fette e far tostare in forno a 150° per circa 12 minuti per lato.

Una volta raffreddate, riporre le fette in un contenitore chiuso per mantenerne la fragranza e la friabilità.

### Ingredienti

- 300 g di farina di grano tenero tipo 0
- 300 g di farina di farro semi-integrale
- 200 g di latte o acqua
- 100 g di zucchero
- 100 g di burro morbido o olio di oliva
- 1 uovo
- 1 cubetto di lievito di birra
- Scorza di un limone biologico
- Un pizzico di sale