



## Pane al timo con pomodori secchi

### **Ingredienti**

400 g di farina 00  
100 g di farina di grano duro  
25 g di lievito di birra  
80 g di pomodori secchi  
timo  
olio extravergine d'oliva  
sale

Un pane gustoso per accompagnare salumi e formaggi.

Stempera il lievito in 2 dl di acqua tiepida e fallo riposare per 10 minuti. Mescola le farine sulla spianatoia, fai la fontana, aggiungi il lievito ed incorpora 1/2 dl di olio e 1 cucchiaino di sale.

Lavora l'impasto energicamente per 10 minuti, forma una palla, ungila di olio, mettila in una ciotola infarinata, copri con un canovaccio e fai lievitare 1 ora in luogo tiepido e riparato da correnti d'aria.

Nel frattempo trita i pomodori secchi.

Metti la pasta sulla spianatoia lavorala di nuovo energicamente con i pugni per farla sgonfiare.

Allargala a rettangolo, spolverala con il timo, cospargi con i pomodori secchi tritati, lavora ancora qualche minuto per amalgamare il tutto e quindi trasferisci in uno stampo a cassetta ben spennellato di olio.

Fai lievitare per altri 30 minuti.

Spennella la superficie di olio e cuoci in forno a 190° per 40 minuti circa.

Trasferisci il pane sopra una gratella e fai intiepidire.