

Pane in pentola al pesto di pistacchi e olive

PREPARAZIONE: **90 min** COTTURA: **40 min** DOSI PER: **6 persone**

Era da tempo che volevo rispolverare l'uso del Fornetto Versilia che tante volte ho visto sul fuoco della cucina della mia casa di bambina, mia madre che lo usava per preparare la sua favolosa ciambella di mele... oltre a tante altre cose squisite!

Io l'ho sperimentato per la cottura di questo buon pane, farcito con pesto di pistacchi e olive, che lo rendono particolarmente ricco e gustoso, quasi da farlo diventare un piatto unico, tanto che me lo sono portato al lavoro e sarà la mia cena di questa sera.

Ingredienti

- 400 gr di farina semintegrale di farro
- 280 gr di acqua
- 35 gr lievito madre essiccato
- 10+5 gr di sale
- 20 gr di olio extravergine di oliva
- 40 gr di pistacchi
- 50 ml di olio evo
- 40 gr di olive taggiasche

Procedimento

1. Impasta la farina con acqua, olio, lievito e sale per almeno 5 minuti, in modo da ottenere un composto uniforme ed elastico e mettilo a lievitare in una ciotola coperto con un canovaccio o la pellicola trasparente per un paio di ore.
2. Nel frattempo prepara il pesto frullando pistacchi, olive, olio e sale.
3. Riprendi l'impasto e stendilo su di un piano, cospargine la metà con il pesto, richiudilo a libro, taglialo in tre strisce e forma la treccia.
4. Trasferisci delicatamente l'impasto dentro alla pentola già foderata di carta forno, ricopri con un canovaccio e lascialo lievitare per un'altra ora.
5. Porta sul fuoco la pentola con il suo spargifiamma e cuoci a fuoco vivo per 15 minuti, poi abbassa al minimo e prosegui la cottura per altri 25 minuti.

