



Pane “contadino” tipo 2 di grani antichi con lievito madre e sale di Cervia

Ingredienti: farina di grani antichi tipo 1 macinata a pietra (51%), lievito a pasta acida di cruscello di grani antichi (18%), acqua di fonte di montagna, sale marino integrale di Cervia (1%) , lievito essiccato (*Saccharomyces cerevisiae*)