Pane con le noci

Pane con le noci, buono da mangiare a tavola, come merenda o per farci i panini alle feste.



Pane con le noci

- 1/2 Kg di farina
- 300 ml di acqua
- 1/2 cucchiaio di sale
- 1 cucchiaino di zucchero
- 25g di lievito di birra
- 150g di noci
- tre cucchiai di olio di oliva

Mettere tutti gli ingredienti, impastare fino a rendere il tutto omogeneo e mettere a lievitare per tre ore, cuocere a 200 gradi per 30 minuti.