

Pane con le castagne

300 gr. di castagne bollite (in acqua salata e alloro facendo prima un tagliettino) sbucciate e tritate
400 gr. di farina 0
200 gr. di pasta madre rinfrescata (oppure una bustina di lievito di birra)
1 cucchiaino di malto
2 cucchiaini di olio evo
1 cucchiaino di sale
acqua tiepida

Ho impastato tutto tranne il sale, aggiungendo acqua fino ad avere un impasto morbido ma non appiccicoso, poi ho aggiunto il sale e impastato una decina di minuti, ho fatto le [pieghe](#) del primo tipo e lasciato a lievitare fino al raddoppio, alcune ore.
Poi ho diviso in 5 parti, fatto le [pieghe](#) del secondo tipo e formato 5 panini. Li ho lasciati a lievitare coperti per un'oretta e nel frattempo ho scaldato il forno a 180 gradi.
Li ho pennellati con olio evo e cotti per 40 minuti circa.

