

PANE ALLA SALVIA

Ingredienti per 4 persone:

- 400 gr di farina bianca,
- 15 gr di lievito,
- 6 cucchiaini d'olio d'oliva,
- 10 gr di foglie di salvia,
- sale.

Lavare ed asciugare le foglie di salvia (o rosmarino) e far macerare per una notte nell'olio d'oliva.

Il mattino dopo tritare la salvia e impastarla con la farina bianca, il lievito, il sale, l'olio della macerazione e tanta acqua quanto basta per ottenere un impasto morbido.

Far lievitare finché appaiono spaccature in superficie e passare al forno già caldo a 200°C.

Quando il pane inizia a colorirsi, abbassare il forno a 150° e cuocere per un'ora.