

Pagnotte Siciliane croccanti, ricetta del pane tradizionale

Autore: Redazione

Data: 13 Ottobre 2020



Il gusto del buon pane: ricetta delle Pagnotte Siciliane croccanti.

- Una **ricetta** per preparare in casa le **pagnotte di rimacinato**, coperte di semi di sesamo.
- Croccanti e gustose, sono deliziose da sole o per accompagnare ogni pasto.
- Farle in casa non è difficile, ma dovrete seguire con attenzione le indicazioni.

[Pane siciliano](#): due parole per una garanzia di bontà. In fatto di pane, l'Isola non teme confronti e vanta una tradizione fatta di passione e storia. Ogni **provincia** ha le sue ricette, che [si tramandano](#) da una generazione all'altra, e il risultato è sempre delizioso. Oggi prepareremo insieme le **pagnotte siciliane croccanti**, che vengono rese deliziose da una crosticina ricoperta di semi di sesamo. Sono davvero **buone** da sole, magari [con un ottimo olio](#), ma possono anche essere un

perfetto accompagnamento per i vostri piatti. È sempre il momento giusto per assaggiarne un pezzetto.

Ricetta delle Pagnotte

Ingredienti

- 500 g di semola di grano duro rimacinata
- 330 g di acqua
- 100 g di lievito madre, rinfrescato e pronto all'uso
- 10 g di sale

Procedimento

1. Per fare le pagnotte siciliane croccanti, dovete anzitutto sciogliere il lievito nell'acqua, quindi aggiungete la semola.
2. Fate riposare per circa 10 minuti, quindi aggiungete il sale.
3. Impastate, fino a ottenere un composto liscio e omogeneo. quindi create un panetto.
4. Fate riposare nella ciotola, coperta con un canovaccio, per 1 ora.
5. Fate il primo giro di pieghe, che va ripetuto dopo 1 ora.
6. A questo punto, potete creare le forme: potete scegliere tra pagnotte, filoni o panini.
7. Bagnate il pane con acqua e coprite con i semi di sesamo.
8. Fate lievitare ancora, dopo aver messo il pane nella teglia ricoperta di carta da forno.
9. Infornate a 240°C per i primi 10 minuti, lasciando nel forno la classica ciotolina con acqua.
10. Abbassate la temperatura del forno a 200°C.
11. Ovviamente i tempi di cottura varieranno in ragione della grandezza del vostro pane.

Buon appetito!

Riferimento articolo: <https://www.siciliafan.it/agnotte-siciliane-croccanti-ricetta/>

Generato il 17/03/2026