



Dal vostro panettiere - Otto Fischbach - L'artigiano che rispetta il pane
- specialità panarie e abbinamenti felici -



1. *Pane Campagnolo*

farina: bigia, semibianca, segale, farro; crusca d'avena; fiocchi di farro; malto; latte e semi di: girasole, lino, sesamo, soia; lievito madre, sale marino

Un pane dalla struttura rustica e compatta, di lunga conservazione. Dal sapore intenso, è ideale per accompagnare formaggi in pasta molle e semidura.

2. *Treccia al burro*

farina 00, latte fresco, burro, uova, malto, lievito, sale

Arricchisce la varietà di pane della prima colazione o del "brunch" nel giorno di festa; è molto gradevole col miele, le confetture genuine o la crema di nocciole e cioccolato; ma è anche deliziosa, leggermente tostata, col salmone e il paté di fois gras.

3. *Pane di Altamura*

farina di grano duro, malto, lievito, sale

Il grano duro conferisce a questo pane, adatto a tutti i pasti, un sapore piacevole e una notevole fragranza tipica del sud Italia, dove esso ritrova i suoi natali. Si conserva per molti giorni.

4. *Pane integrale alle noci*

farina completa di frumento di coltivazione biologica, noci, crusca di frumento, crusca di segale, lievito, sale marino

Pan e nuus, mangià da spuus, recita un antico proverbio. Un pane questo che si gusta anche da solo! Per di più, squisito col burro e culatello di Zibello, e con affettati dal gusto delicato ma saporito, ben s'accompagna a formaggi freschi e di pasta molle.

5. *Pagnottella bigia*

farina bigia "Extenso", lievito madre, sale

Svuotata della mollica diventa, per la zuppa di cipolle della nonna, un contenitore ideale che alla fine possiamo anche gustare fino in fondo.

6. *Pan da carlun (o mistiura)*

farina di granturco, frumento, lievito madre, sale

Valido contributo all'assortimento del cestino del pane. Ottimo per la colazione come per il pasto principale, sposa benissimo sia il dolce che il salato. Chi l'ha assaggiato con il lardo di Colonnata non fa che esaltarne la bontà.

7. *Pagnotta party*

farina 00, malto, lievito, sale

Stupirete i vostri commensali quando, scoperchiando questa decoratissima pagnotta troveranno una gran quantità di panini farciti con squisite mousse a cui solo la vostra fantasia può porre un limite.

8. *Pane Nostrano a fermentazione spontanea alle dieci erbe aromatiche*

farina semibianca e segale, lievito madre o nostrano, sale (senza lievito di birra) 10 erbe aromatiche locali

In assoluto il pane più... classico. La fermentazione spontanea con lievito nostrano, gli dona quel caratteristico sapore leggermente acidulo che titilla le papille gustative ridonandoci i veri sapori della genuinità. E l'aggiunta di erbe aromatiche locali ci mette in simbiosi con la natura che ci circonda. Accompagna degnamente pietanze dai sapori decisi, ancor meglio se innaffiate da un buon vino delle nostre lande.