

RICETTA PANE FATTO IN CASA

Sul web trovi tante altre ricette per fare il pane.

- 200 gr di farina manitoba
- 300 gr di farina 00
 - **OPPURE** 100 gr di farina manitoba e 400 gr di farina 0
 - **OPPURE** 500 gr di farina 00
- 1 cucchiaino di lievito di birra secco oppure 1 cubetto di lievito fresco
- 350-400 gr di acqua a temperatura ambiente (in base alla necessità per impastare)
- 1 cucchiaino di zucchero (c'è chi usa anche il miele)
- 1 cucchiaino e mezzo di sale

in una ciotola o nella planetaria unire le farine, lo zucchero e il lievito (se usate quello fresco scioglierlo prima in poca acqua)

impastare unendo l'acqua poco alla volta a temperatura ambiente e il sale fino a ottenere un impasto molle

lasciare lievitare* 2h

lavorare l'impasto a mano, formando 3 filoncini e sistemarli nella placca del forno sopra la carta forno

lasciare lievitare* di nuovo 1h e mezza

prescaldare il forno a 230°, cuocere** per circa 10/12 minuti, poi abbassare a 200° fino a completa doratura della superficie

i tempi di cottura si riferiscono ai 3 filoncini così ottenuti: se si lascia la pagnotta intera, occorre calcolare qualche minuto in più

* i tempi di lievitazione sono indicativi, possono cambiare secondo le condizioni di temperatura e umidità

** anche i tempi di cottura sono indicativi, dipendono dal forno