

Ledolcipagnotte ha pensato a una ricetta semplice per fare il pane in casa. Un modo per rilassare la mente impastando e scaricando un po' di tensione accumulata in questo periodo.

E' possibile visualizzare anche la video ricetta!

IL PANE FATTO IN CASA CON LIEVITO DI BIRRA:

*Ora che a casa mi trovo senza volere
Devo dare libero sfogo al mio potere*

La cucina è il mio regno e il pranzo deve esserne degno

Come non accompagnare la tavola con un buon pane?

Home made grazie

E tutti in file a assaggiare cosa ho saputo con le mie mani creare!



INGREDIENTI PER UNA PAGNOTTA DA 800 GR:

- 500 gr di farina (potete usare tipo 0 o semola rimacinata, per le più esperte anche tipo 2 o mescolare a piacere)
- 10 gr di sale
- 330 gr di acqua
- 15 gr di lievito di birra

PROCEDIMENTO

- Per prima cosa sciogliete il lievito di birra nell'acqua tiepida (dovete stare molto attenti a non scaldarla troppo...va benissimo anche l'acqua a temperatura ambiente)
- Successivamente aggiungete la farina e impastate grossolanamente con le mani
- Lasciate riposare l'impasto per circa 30 minuti (autolisi). Trascorso il tempo, aggiungete il sale e impastate fino a ottenere un impasto liscio e omogeneo
- Ora ponetelo a riposare in una ciotola leggermente oleata per circa 30 minuti
- Rimboccate l'impasto su se stesso sempre dentro la ciotola per 2 volte a distanza di 30 minuti
- L'impasto deve raddoppiare (ci vorranno circa 2 ore). Quando sarà raddoppiato, procedete dandogli la forma tonda e aspettate che raddoppi nuovamente (questa lievitazione sarà più breve, circa 1 ora)
- Al raddoppio infornate a 240° C per 10 minuti e a 220° C per i restanti 40, spruzzate un po' di vapore

Controllate sempre la cottura, i tempi dipendono molto da vostro forno! Potete infilare la lama di un coltello all'interno, se non sarà umida il pane sarà cotto, oppure misurare la temperatura al cuore che dovrà essere di 96°C.