

PANE, PIZZE E LIEVITATI

Il pane di mia Nonna

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: bassa COSTO: basso REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



INGREDIENTI

- 1/2 panetto di lievito di birra
- 4 cucchiaini di olio
- mezzo bicchiere di latte
- un cucchiaino e mezzo di sale
- 800 g di farina
- 350 g di acqua.

PREPARAZIONE

1 Mettete in un contenitore capiente l'olio e il latte e l'acqua e fate sciogliere in questi il lievito.

Mettete il sale e dopo aver girato un pò il tutto aggiungete la farina.

Amalgamate gli ingredienti con un mestolo di legno, io ho usato un cucchiaio, e aggiungete acqua sino a che non ottenete questa consistenza:

io ho lasciato l'impasto al caldo per circa due orette ma a volte, la maggior parte, lo lavoro subito e lo lascio lievitare quando i panini sono formati e vi assicuro che è buonissimo

comunque.

Bene, ora prendete una cucchiata di impasto e lavoratelo con della farina sul vostro piano di lavoro in modo che non sia più appiccicoso. Adesso lo appianate per bene e lo arrotolate su se stesso diciamo e ad ogni piega premete.

Fate una prima piega e premete, seconda piega e premete sino a che non ottenete un paninetto lungo.

Ora l'ho lasciato lievitare un'altra oretta e mezzo due ed eccolo qui :

Riscaldare il forno a 200° e lasciare il pane per 10-15 minuti. Quando è bello dorato è pronto. Lasciatelo altri 10 minuti nel forno spento.

2

3

Prontooooo

[URL="http://blingee.com/blingee/view/107453567-II-mio-Paneee-ahahah"]