

PANE, PIZZE E LIEVITATI

## Mantovanine con riporto senza lievito aggiunto

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#)

DOSI PER: [4 persone](#)    DIFFICOLTÀ: [media](#)    COSTO: [molto basso](#)    REPERIBILITÀ ALIMENTI: [molto facile](#)



### INGREDIENTI

200-300 g di pasta di pane del giorno prima

150 g d'acqua tiepida

un po' di miele o malto

500 g di farina

1 cucchiaio di strutto

sale.

La panificazione, si sa, è una vera e propria arte, e dal forum arrivano spunti interessantissimi. Queste mantovanine con riporto senza lievito aggiunto ne sono un grand esempio. Provate questa ricetta, è speciale!

### PREPARAZIONE

- 1 Conservare una parte di pasta del giorno prima in una ciotola di vetro coperta con pellicola, fuori dal frigorifero.

Prendere il riporto (una parte di impasto del giorno prima)



- 2 Farlo sciogliere in 150 g di acqua tiepida.



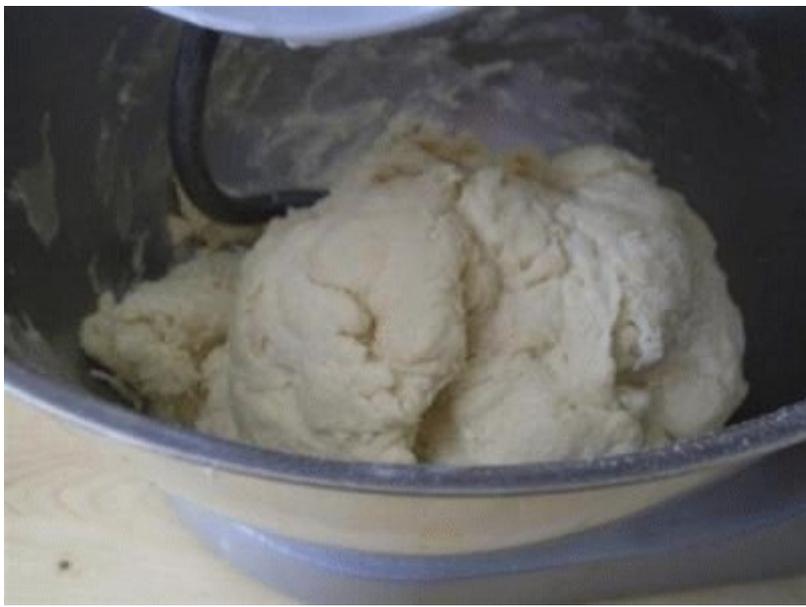
- 3 Aggiungere un po' di miele o malto.



4 Riporlo sulla farina.



5 Iniziare ad impastare per un paio di minuti.



**6** Aggiungere, quindi, un cucchiaio di strutto.



**7** Unire, alla fine, il sale. Impastare per altri 10 minuti, aggiungere altra farina o acqua all'occorrenza fino ad ottenere un impasto sodo non appiccicoso.

Sbattere la pasta 2-3 volte sul tavolo poi lasciar lievitare coperta per 3 ore o finchè non ha raddoppiato di volume.



8 Quando è lievitata, metterla sulla spianatoia.



9 Dividere l'impasto in panetti ricordandosi di mettere da parte un pezzo per il giorno dopo.



**10** Tirare la pasta e lasciare lievitare i pani coperti con pellicola e panno per circa 1 ora e 1/2.



**11** Calcolare che si deve accendere il forno 30 minuti prima a 230°C, praticare i tagli prima di infornare.

