

PANE, PIZZE E LIEVITATI

Pancarrè

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: media COSTO: basso REPERIBILITÀ ALIMENTI: molto facile



Che sia con la crema al cioccolato o ripieno di salumi e formaggi, il pancarrè è proprio la ricetta che non può mancare in un ricettario personale! Provate questa ricetta infallibile!

PREIMPASTO

330 g di farina manitoba
160 g di acqua
6 g di lievito di birra.

IMPASTO

1 kg di farina
13 g di lievito di birra
13 g di zucchero
15 g di sale
25 g di strutto
20 g di latte in polvere
15 g di fecola
400 g di acqua.

PREPARAZIONE

1 Preimpasto:

Impastare bene gli ingredienti e mettere a lievitare in luogo caldo (anche dentro il forno a 30°) per circa 3 ore.

Impasto:

Prendere il preimpasto ed aggiungere tutti gli altri ingredienti escluso il sale che sarà aggiunto dopo che la pasta si sarà formata.

Impastare a lungo, quindi, mettere dentro la cassetta ben oliata.



2 Far lievitare per una mezz'oretta poi premere la pasta, schiacciarla molto bene per far uscire tutto il gas formatosi.

Mettere a lievitare al caldo per 1 ora circa ed infornare a 220° per 1 ora all'incirca (con la cassetta chiusa).

