

PANE, PIZZE E LIEVITATI

Pane a farine miste

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **4 persone** DIFFICOLTÀ: **media** PREPARAZIONE: **20 min** COTTURA: **30 min** COSTO: **basso**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**

NOTE: + 3 ORE E 40 MINUTI DI LIEVITAZIONE



INGREDIENTI

- 500 g di farina 00
- 400 g di farina 0 manitoba
- 300 g di farina integrale
- 28 g di lievito di birra
- 13 g di sale
- 680 ml circa di acqua tiepida
- 100 g di margarina o burro ammorbidito.

PREPARAZIONE

- 1 Riunite nella ciotola dell'impastatrice 300 g di farina 00 e 400 ml di acqua tiepida, azionate la macchina dotata di gancio ad uncino e lasciate lavorare.



- 2 Quando l'impasto si sarà staccato dalle pareti dell'impastatrice, allora sarà pronto; mettetelo da parte a riposare per circa 40 minuti.





3 Ecco il risultato.



4 Procedete con il secondo impasto: riunite nella ciotola dell'impastatrice la farina rimasta, il burro e l'acqua tiepida e lasciate lavorare fino a quando anch'esso non si stacchi dalla parete e non si avvolga al gancio.





- 5 Ungete una bacinella con dell'olio di oliva, trasferitevi dentro l'impasto, raccoglietelo a palla e mettetelo a lievitare.





6 Lasciate lievitare per circa 2 ore, ecco come dovrà apparire dopo la lievitazione.



7 Rovesciate l'impasto sul piano di lavoro e rilavoratelo pochissimo.



- 8 Dividetelo in pezzi a vostra scelta: panini o filoncini del peso che preferite e rimettete a lievitare per un'ora.





- 9 A metà lievitazione bagnateli con un misto di latte e acqua ed accendete il forno a 200°C circa mettendo al suo interno un pentolino con dell'acqua.



- 10 Infornate i panini per circa 30 minuti, quindi sfornateli e metteteli su delle griglie a raffreddare.



11 Ecco l'interno.

