

PANE, PIZZE E LIEVITATI

Pane a fisarmonica

LUOGO: Europa / Italia

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



INGREDIENTI

110 g di burro
250 ml di latte
25 g di lievito di birra
450 g circa di farina
1/2 cucchiaino di sale.

PREPARAZIONE

- 1 In una scodella mettere il latte tiepido o a temperatura ambiente, metterci il lievito e un cucchiaino di zucchero e mescolare bene fino a sciogliere il lievito, aggiungere un po' di farina, circa 150 g togliendola dal totale, fino a creare una crema morbida e poi coprire con un velo di farina e lasciare lievitare per circa 30 minuti.

Quando il nostro lievito sarà aumentato, aggiungere un po' alla volta il 50 g di burro morbido, il resto della farina con il sale ed impastare fino a quando si otterrà un bel panetto lavorato, morbido ma non troppo appiccicoso.

La farina è approssimativa perchè dipende molto dalla sua capacità di assorbire liquidi, quindi se l'impasto è troppo morbido basta aggiungerne un po', non si deve essere troppo fiscali con le dosi.

Mettere il nostro bel panetto su un piano di lavoro ben infarinato e stendere il panetto in una sfoglia grande come una teglia del forno almeno 32x35cm.



- 2 Trasferire la sfoglia nella teglia o su un vassoio e mettere a lievitare coperta in luogo tiepido per circa 1 ora, la sfoglia deve raddoppiare: meglio se lo spessore arrivasse a 4cm circa.

Quando il pane è lievitato è necessario tagliarlo a quadri, con un coltello affilato ricavare

quattro strisce larghe circa 8cm, che poi è necessario suddividere tagliandole in pezzetti lunghi 7cm circa.

Qui la sfoglia lievitata e tagliata.



- 3 Spenellare ogni pezzetto con il burro rimasto, che nel frattempo si sarà fatto sciogliere lentamente.

Per essere più comodi, il lato superiore è meglio spenellarlo tutto assieme.

Per l'altro lato mettere un po' di burro in un piattino e poi appoggiarci il pezzetto di pasta.



4

Rivestire uno stampo da plumcake lungo circa 25cm.

Riempirlo con i pezzetti di pasta che bisogna sistemare di costa, adossandoli uno all'altro.

Per comodità si può tenere un po' sollevato lo stampo così da essere più comodi a mettere i pezzetti.

Continuare fino ad esaurire la pasta e lo stampo sarà pieno, coprire e mettere a lievitare

per circa 1 ora.



5 Ecco il pane lievitato, si vedono bene i vari strati.



6 A lievitazione avvenuta cuocere il pane per 15-20 minuti in forno preriscaldato a 200°.

Levare il pane dallo stampo e farlo raffreddare su una griglia.





- 7 Servire in tavola il pane su un piatto o cestino in modo che sia rivolta verso l'alto il lato su cui risulta più visibile la divisione tra una fetta e l'altra.





8 E qui delle bellissime fettine di pane.



