

PANE, PIZZE E LIEVITATI

Pane al latte con lievito madre

LUOGO: Europa / Italia

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



PER L'IMPASTO

150 g di lievito madre
200 g di farina Manitoba
400 g di farina 00
320 ml di latte
10 g di sale
120 g di emulsionato.

PER L'EMULSIONATO

80 g di strutto o burro a temperatura ambiente
20 g di zucchero
20 g d'acqua.

PREPARAZIONE

1 In una ciotola, battere lo strutto con lo zucchero, quindi aggiungere l'acqua a filo.

Sciogliere la biga nel latte, aggiungere un po' di farina, poi il sale, poi l'altra farina in piu

riprese e, infine, quando l'impasto è già incordato, l'emulsionato a cucchiariate, facendo attenzione che abbia il tempo di essere assorbito.

Continuare a impastare e porre la palla d'impasto a lievitare fino al raddoppio (circa 4 ore).



- 2 Dare la forma prescelta all'impasto (è possibile realizzare panini di piccolo formato o anche del pane in cassetta).



- 3 Far lievitare di nuovo fino al raddoppio e cuocere a 200°C per 40 minuti.



4 Per lucidare, a metà cottura, spennellare la superficie con il latte.

