

PANE, PIZZE E LIEVITATI

Pane di campagna belga molto morbido

LUOGO: Europa / Belgio

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



INGREDIENTI

330 g di farina
200 ml d'acqua (27°/28°)
15 g di burro o margarina
3
6 g di sale
3 g di lievito secco
2 g di zucchero (facoltativo).

PREPARAZIONE

1 Mettere la farina a fontana e aggiungere il lievito sciolto in poca acqua presa dal quantitativo totale dato dalla ricetta.

Aggiungere poco alla volta il resto dell'acqua continuando ad impastare.

Più o meno a metà mettere il burro e il sale. Continuare ad impastare per 10/15 minuti.

Formare una palla e lasciare lievitare coperto per 15 minuti.



2 Ora prendere l'impasto e appiattirlo a due risprese.

Formate nuovamente un'altra palla e lasciarlo lievitare su una teglia unta o in uno stampo.

Schiacciare la massa, arrotolarla, formando un cilindro, ed inserirla nello stampo da plumcake.

Lasciare, ora, lievitare fino al raddoppio (più o meno 1 ora)

Preriscaldare il forno a 250°, ma appena il pane è infornato, abbassare a 200° e cuocere per 30/35 minuti circa.



3 Ecco il pane tagliato:



4 E la fetta:



NOTE

Le dosi indicate sono sufficienti per realizzare 500 g di pane.