PANE, PIZZE E LIEVITATI

Pane di segale

LUOGO: Europa / Germania

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: molto bassa REPERIBILITÀ ALIMENTI: molto facile

INGREDIENTI

2 bustine di lievito attivo secco

½ tazza di acqua calda

1 ½ tazze di latte a temperatura ambiente

2 cucchiai di zucchero

1 cucchiaino di sale

½ tazza di melassa

2 cucchiai di burro

3 ¼ tazze di farina di segale non setacciata

2 ½ tazze di farina per il pane non setacciata.

PREPARAZIONE

1 Sciogliere il lievito in acqua calda. In una grossa ciotola miscelare il latte, lo zucchero e il sale. Usare un mixer per incorporare la melassa, il burro ed il preparato di lievito e 1 tazza di farina di segale.

Usare un cucchiaio di legno per incorporare la farina di segale rimanente. Aggiungere la

farina bianca continuando a miscelare fino a che l'impasto sia sodo abbastanza da essere lavorato.
Impastare per 5/10 minuti, aggiungendo la farina necessaria. Se l'impasto s'incolla alle mani o alla ciotola aggiungere più farina. Coprire l'impasto e lasciar lievitare 1 ½ ora o fino a che si raddoppia. Schiacciare l'impasto e dividerlo in due pagnotte ovali. Lasciarli lievitare ancora su di un foglio da forno unto fino a che raddoppiano, quindi per circa 1 ½ ore. Scaldare il forno a 190°C. Infornare per 30/35 minuti.

Scoprite anche come preparare un velocissimo pane azzimo, cotto in padella!