

PANE, PIZZE E LIEVITATI

## Pane pugliese con aggiunta di lievito madre

---

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#)

DOSI PER: [4 persone](#)    DIFFICOLTÀ: [media](#)    COSTO: [molto basso](#)    REPERIBILITÀ ALIMENTI: [molto facile](#)

---



### PER LA BIGA

165 g di farina 0  
120 g di acqua  
1 g di lievito di birra

### PER IL SECONDO IMPASTO

la biga  
550 g di farina 0  
250 g di farina Manitoba  
2 cucchiaini di malto  
9 g di lievito di birra  
300 g di lievito madre  
400 g di acqua (prima aggiunta)  
200 g di acqua (seconda aggiunta)  
20 g di sale.

# PREPARAZIONE

1 Impastare bene gli ingredienti per la biga.



2 Lasciar riposare un giorno intero, il giorno successivo, la biga risulta così.



- 3** A questo punto, procedere con il secondo impasto utilizzando gli ingredienti indicati. Sciogliere bene nella prima acqua malto, lievito di birra, biga e lievito madre, aggiungere, poi, le farine e per ultima la seconda acqua col sale sciolto dentro.



- 4** Coprire con la pellicola trasparente, dopo meno di tre ore ecco come dovrebbe risultare.



5 Rovesciare con delicatezza sulla madia il tutto, afferrare man mano i bordi intorno e portarli verso il centro, dopodichè formare la pagnotta, lasciando la falda sotto, è importante non sgonfiare il pane.

Alla fine mettere la pagnotta su un piano di legno per l'ultima e breve lievitazione.



6 Coprire con una ciotola, dopo poco meno di un'ora, il risultato dovrebbe essere questo.



7 Scaldare bene il forno a 220°C, infornare, dopo 10 minuti abbassare a 200°C e cuocere per altri 50 minuti.

Ecco la pagnotta uscita dal forno.

