

PANE, PIZZE E LIEVITATI

Pane tipo Altamura

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **10 persone** DIFFICOLTÀ: **media** PREPARAZIONE: **30 min** COTTURA: **40 min** COSTO:

molto basso REPERIBILITÀ ALIMENTI: **molto facile**

NOTE: + 7 ORE PER LA LIEVITAZIONE



INGREDIENTI

600 g di semola di grano duro rimacinata
400 ml di acqua
3 g di lievito di birra secco (oppure 12 g di lievito di birra fresco)
15 g di sale fino.

PREPARAZIONE

- 1 Mettete tutti gli ingredienti nella macchina del pane e avviate il programma impasto. Al termine del programma spegnete la macchina e attendete che l'impasto arrivi all'orlo del cestello.

Impastare leggermente e fate lievitare altre 2 ore.

Foderate una placca da forno con della carta forno.

Trasferite l'impasto sulla placca e dategli la forma di una pagnotta.

Lasciate lievitare altre 3 ore o fino a quando la pagnotta non triplica di volume.

Praticate un taglio a croce sulla superficie della pagnotta e infornate nel forno caldissimo a 200°C per circa 20 minuti, abbassate la temperatura a 180°C e continuate la cottura per altri 20 minuti circa.

Lasciate raffreddare sopra una gratella.



