

PANE, PIZZE E LIEVITATI

Pane con la pasta madre

LUOGO: Europa / Italia

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



PRIMO IMPASTO

500 g di farina
500 g di acqua
100 g di pasta madre.

SECONDO IMPASTO

300 g di farina 0
200 g di pasta madre
20 g di sale
40 g d'olio.

PREPARAZIONE

1 Ore 17

Impastare la farina per il primo impasto con l'acqua e la pasta madre. Per chi utilizza il kenwood, utilizzare il gancio a K.

L'impasto risulterà piuttosto liquido, lasciar lievitare per 4 ore in forno con la luce accesa. Passate le 4 ore, appariranno sulla superficie dell'impasto delle bollicine, segno che la

pasta madre si è attivata.

Procedere con il secondo impasto, inserendo, nella ciotola dell'impastatrice, il primo impasto più tutti gli altri ingredienti.

In questo caso, utilizzare il gancio, impastare per 1 minuti a velocità 1, poi altri 20 minuti circa a velocità 2, a questo punto l'impasto dovrebbe staccarsi dalle pareti della ciotola.

Trascorsa un mezz'ora, dividere l'impasto nelle forme e posarle sulla placca da forno (ore 22).

Lasciar lievitare tutta la notte ed infornare la mattina intorno alle 7.

Per aumentare l'umidità del forno, portare a bollire una pentola d'acqua e posarla sul fondo del forno.

Infornare per i primi 10 minuti a 200°C, e spruzzare con un vaporizzatore un po' d'acqua.

Quindi, abbassare la temperatura a 180°C, togliere la pentola d'acqua e finire la cottura in altri 40 minuti.



