

PANE, PIZZE E LIEVITATI

## Simil-toscano delle Simili per mdp

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

DOSI PER: [4 persone](#)    DIFFICOLTÀ: [bassa](#)    PREPARAZIONE: [10 min](#)    COTTURA: [60 min](#)    COSTO:

[molto basso](#)    REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)

NOTE: + 6 ORE DI LIEVITAZIONE



### PER CIRCA 900 G DI IMPASTO

350 g di pasta madre a distanza di qualche ora dal III rinfresco

350 g di farina 0 (oppure farina 2 - la meno raffinata - ma piú difficile da reperire)

180 g d'acqua.

### INGREDIENTI FACOLTATIVO

1 cucchiaino di zucchero

1 cucchiaino di sale

1 cucchiaio di olio.

## PREPARAZIONE

**1** Avviate un impasto di una decina di minuti, direttamente nella macchina del pane

inserendo prima tutto i liquidi, la pasta madre, poi la farina e dopo qualche minuto dall'inizio dell'impasto, il sale.



- 2 Spegnete la macchina, prendete l'impasto e trasferitelo in un piatto dandogli delicatamente la forma tondeggiante con le mani. Smontate le pale dalla macchina del pane.



- 3 Ungete i perni sui quali si montano le pale, questo servirà per lasciare i buchi sotto il pane più piccoli possibile.



- 4 Reinserite l'impasto delicatamente nella macchina del pane ovviamente senza rimontare le pale.



- 5 A questo punto lasciate lievitare per 6 ore circa, dopodiché fate partire il programma di cottura di un'ora con la modalità "crosta chiara".

Oppure si può avviare il programma personalizzato facendolo partire dopo 6 ore di lievitazione (+1 di cottura: è per questo che voi vedete 7 h sul display).

Il pane risulterà comunque ottimo già con una lievitazione di almeno 5 ore.



- 6 Praticate delle incisioni diagonali sulla superficie del pane.



- 7 A 2 h e 48 minuti dalla fine del programma (quindi dopo circa 4 h e un quarto di lievitazione) era già bello cresciuto. Se la superficie è troppo asciutta, spruzzatevi sopra un po' d'acqua appena tiepida.



8 Ecco al termine della cottura.

