

PANE, PIZZE E LIEVITATI

Pancarrè fatto in casa: la ricetta perfetta

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

DOSI PER: [8 persone](#) DIFFICOLTÀ: [molto bassa](#) PREPARAZIONE: [30 min](#) COTTURA: [40 min](#) COSTO:

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

NOTE: + 3 ORE DI LIEVITAZIONE



Il **pancarrè fatto in casa** è l'ideale per preparare [toast e tramezzini](#). Questa ricetta facile ti guida passo passo per ottenere un **pane soffice**, perfetto per ogni occasione.

INGREDIENTI PER CUCINARE IN CASA

IL PANCARRÈ

FARINA 0 500 gr

LATTE PARZIALMENTE SCREMATO 200
gr

ACQUA 100 gr

BURRO 40 gr

SALE 10 gr

LIEVITO DI BIRRA FRESCO 8 gr

COME FARE IN PANCARRÈ

1 Sbriciola il lievito di birra fresco nell'acqua a temperatura ambiente e mescola con una

forchetta fino a scioglierlo completamente.



- 2 Setaccia la farina nella ciotola della planetaria e aggiungi l'acqua con il lievito. Versa anche il latte e inizia a impastare con il gancio a uncino.





3 Aggiungi il burro un pezzetto alla volta, aspettando che ogni pezzetto sia completamente assorbito prima di aggiungere il successivo. Una volta incorporato tutto il burro, aggiungi il sale poco alla volta e continua a lavorare l'impasto finché non sarà ben incordato e si staccherà dai bordi della ciotola. Forma una palla con l'impasto, mettilo in una ciotola e coprilo con un canovaccio asciutto. Lascialo lievitare a temperatura ambiente fino al raddoppio del volume (circa 2 ore).





- 4 Trasferisci l'impasto su una spianatoia e, con i polpastrelli, appiattiscilo per formare un rettangolo. Arrotolalo su se stesso fino a ottenere un filoncino rettangolare.





5 Imburra e infarina uno stampo per pane in cassetta con coperchio (19x11x11 cm). Metti il filoncino nello stampo e lascialo lievitare a temperatura ambiente per circa 1 ora e 30 minuti, o finché non sarà a 1 cm dal bordo. Se vuoi velocizzare i tempi, puoi far lievitare l'impasto in forno con la luce accesa.

Chiudi lo stampo con il coperchio e cuoci in forno statico preriscaldato a 170°C per 35-40 minuti. Per verificare la cottura, misura la temperatura interna con una sonda: dovrà raggiungere i 96°C.

Una volta cotto, lascia riposare il pancarrè nello stampo per qualche minuto, poi trasferiscilo su una gratella e fallo raffreddare completamente. Quando è freddo, puoi tagliarlo a fette.





COME PREPARARE IL MIGLIOR PANE IN CASSETTA

Il pancarrè fatto in casa è una preparazione versatile e irresistibile. Con il suo sapore delicato e la consistenza soffice, è perfetto per essere servito in ogni momento della giornata: dalla [colazione](#)

ai [buffet](#) delle feste. Prepararlo non è complicato, richiede solo un po' di tempo per la lievitazione, ma il risultato finale ripaga ogni attesa. Segui questa [ricetta](#) per realizzare un **pancarrè impeccabile**, ideale per **toast**, **tartine** e molto altro.

TRUCCHI, CONSIGLI E RIDUZIONE DELLO SPRECO ALIMENTARE

Trucchi per un impasto perfetto: Lavora l'impasto fino a quando non si stacca dalle pareti della ciotola. Questo garantirà una lievitazione uniforme.

Riduzione dello spreco: Taglia il pane in cassetta a fette sottili e congela quelle in eccesso in sacchetti alimentari. Saranno pronte da tostare quando necessario.

Varianti: Puoi arricchire il tuo pancarrè con semi di sesamo o girasole sulla superficie prima della cottura per un tocco croccante.

COME CONSERVARE IL PANCARRÈ

In frigorifero: Conserva le fette in sacchetti alimentari per 6-7 giorni.

In freezer: Congela le fette in sacchetti per surgelati; si mantengono fino a 6 mesi. Scongela a temperatura ambiente o in forno.

POTRESTI CUCINARE ANCHE...

[Pane integrale fatto in casa](#): una variante rustica e salutare del classico pane.

[Focaccia soffice](#): perfetta per accompagnare piatti di carne o salumi.

[Brioche salate ripiene](#): ideali per buffet o aperitivi.

[Pane arabo](#): un'alternativa dolce e delicata.

[Toast salmone e gorgonzola](#): da preparare con le fette di pancarrè per un pranzo veloce ma sostanzioso.

[Pane senza impasto](#): una ricetta facile e veloce per chi ha poco tempo.