

PANE, PIZZE E LIEVITATI

Pane all'acqua con il Bimby

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **6 persone** DIFFICOLTÀ: **media** PREPARAZIONE: **5 min** COTTURA: **45 min** COSTO:

molto basso REPERIBILITÀ ALIMENTI: **molto facile**

NOTE: **+ 3 ORE E 10 MINUTI IN MODALITÀ FERMENTAZIONE**



Il pane all'acqua con il **Bimby** è semplice da preparare, grazie alla **lavorazione guidata** e alla **f**
unzione fermentazione. Morbido all'interno e con
una **crosta dorata e croccante**, è perfetto per
accompagnare ogni pasto. Segui passo passo questa
ricetta e porta in tavola un pane genuino fatto in
casa.

INGREDIENTI PER FARE IL PANE ALL'ACQUA CON IL BIMBY

FARINA MANITOBA 720 gr
ACQUA 550 ml
SALE 10 gr
LIEVITO DI BIRRA FRESCO spezzettato -
10 gr

INGREDIENTI PER LA FERMENTAZIONE

ACQUA 250 ml
SUCCO DI LIMONE 30 ml

COME FARE IL PANE ALL'ACQUA CON IL BIMBY TM6

1 Pre-impasto (autolisi)

Versa nel boccale del Bimby 550 ml di acqua e la farina. Mescola per 20 secondi a velocità 6. Lascia riposare nel boccale per 40 minuti.



2 **Impasto** Aggiungi il lievito e impasta per 3 minuti a velocità Spiga. Unisci il sale e impasta ancora per 3 minuti sempre a velocità Spiga.

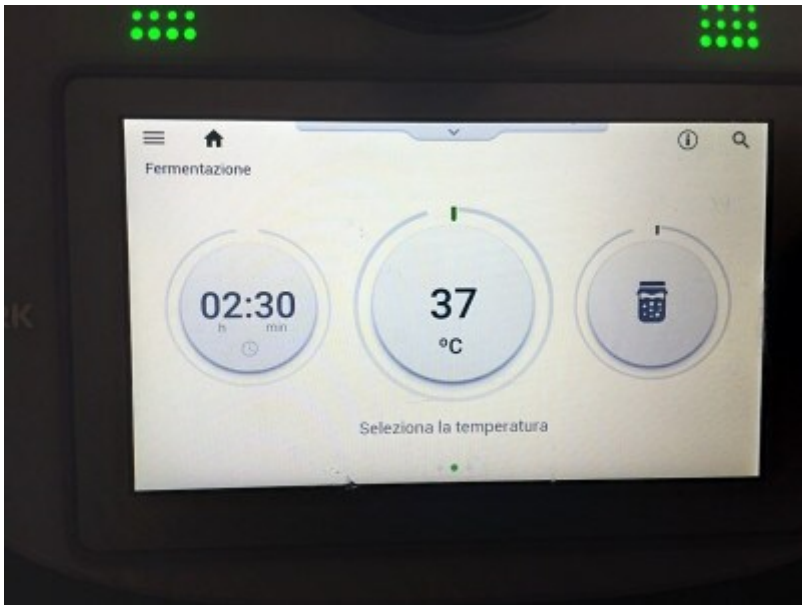


3 Preparazione alla lievitazione

Rivesti il vassoio del Varoma con carta forno. Trasferisci l'impasto su un piano infarinato e compattalo con le mani.



- 4** **Fermentazione** Sistema l'impasto nel vassoio del Varoma e chiudilo con il coperchio. Versa nel boccale (anche se è sporco) 250 ml di acqua e il succo di limone. Posiziona il Varoma sopra e imposta la modalità fermentazione per 2 ore e 30 minuti a 37°C.





5 Messa in forma

Una volta lievitato, rovescia l'impasto su un piano ben infarinato. Stendilo in un rettangolo di circa 20x30 cm, fai delle pieghe e forma una pagnotta. Incidi la superficie con 3 tagli e spolvera con farina.





6 **Cottura** Preriscalda il forno a 250°C. Inforna il pane e cuoci per 45 minuti, finché la crosta sarà ben dorata.

Raffreddamento

Sforna con attenzione e fai raffreddare completamente su una gratella prima di affettarlo.





COME PREPARARE IL PANE ALL'ACQUA SENZA BIMBY

In una ciotola grande sciogli il lievito di birra in parte dell'acqua tiepida con lo zucchero.

Aggiungi la farina poco alla volta, mescolando con un cucchiaino di legno.

Unisci l'olio e il sale e continua a impastare per almeno 10 minuti fino ad avere un impasto liscio ed elastico.

Copri con un canovaccio e lascia lievitare per 2 ore o fino al raddoppio.

Procedi dando la forma del filone al pane, fai fare un secondo riposo e cuoci in forno statico preriscaldato a 220°C per 10 minuti, poi a 200°C per altri 30-35 minuti.

TRUCCHI, CONSIGLI E RIDUZIONE DELLO SPRECO ALIMENTARE

Usa farina manitoba o farina 0 per un impasto elastico e ben lievitato.

Non saltare il riposo dopo il primo impasto: serve a sviluppare il glutine.

Puoi utilizzare anche l'acqua di cottura delle verdure (raffreddata) per arricchire il gusto del pane all'acqua.

Se ti avanza il pane all'acqua, taglialo a fette e congelalo: sarà pronto da tostare quando serve.

COME CONSERVARE IL PANE ALL'ACQUA

Il pane all'acqua si conserva a temperatura ambiente per 2-3 giorni, avvolto in un canovaccio o sacchetto di carta. Può essere congelato a fette e scongelato all'occorrenza direttamente nel tostapane o in forno.

POTRESTI CUCINARE ANCHE...

Pancarrè: facile e ottimo per toast e tramezzini.

Focaccia morbida: soffice e perfetta da farcire.

Panini all'olio: morbidi e versatili per la merenda.

Grissini croccanti: ideali per l'aperitivo.

Pane senza impasto: semplice e adatto anche a chi è alle prime armi.