

PANE, PIZZE E LIEVITATI

# Pane azzimo in padella

---

LUOGO: **Africa / Egitto**

DOSI PER: **6 pezzi**    DIFFICOLTÀ: **bassa**    PREPARAZIONE: **20 min**    COTTURA: **7 min**    COSTO: **molto basso**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **molto facile**

NOTE: + *15 MINUTI DI RIPOSO*

---



Il **pane azzimo** è un alimento antico, semplice e versatile, perfetto per chi cerca un'alternativa al [pane tradizionale](#). Realizzato con acqua e farina, senza lievito, si presta perfettamente a **sostituire il pane in tavola**.

In questo articolo ti faremo vedere come cucinare una ricetta facile e veloce per preparare il pane azzimo in padella. Un metodo pratico e immediato che ti permetterà di preparare un pane fragrante e gustoso in pochi minuti, senza la necessità di accendere il forno, come invece richiederebbe il [pane azzimo tradizionale](#).

Se ti sembra che tu non riesca a digerire il lievito e desideri un'alternativa più leggera e digeribile, il pane azzimo in padella è la soluzione ideale. Questa ricetta è perfetta anche se hai poco tempo a disposizione, ma non vuoi rinunciare al gusto del pane fatto in casa.

Segui, quindi, questi semplici passaggi: con il nostro aiuto scoprirai come ottenere un pane azzimo perfetto, dalla scelta degli ingredienti alla cottura in padella. Lasciati conquistare dalla semplicità e dalla bontà di questa ricetta: il pane azzimo in padella diventerà un'insostituibile protagonista della tua tavola.

Ecco altre ricette che potrebbero piacerti:

[Piadina senza strutto](#)

[Pannelle](#)

[Pane carasau](#)

[Pane naan](#)

[Pita](#)

## INGREDIENTI

FARINA TIPO 1 300 gr

ACQUA FREDDA 160 gr

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) per la cottura -

## PREPARAZIONE

- 1 Ecco le istruzioni con i passaggi per cucinare in modo semplice il pane azzimo in padella: metti in una ciotola la farina di tipo 1 e unisci l'acqua.



- 2 Mescola i due ingredienti, prima con una forchetta, poi impasta a mano, fin che riesci lavora nella ciotola, quando l'impasto sarà troppo compatto per continuare, rovescialo su un piano di lavoro.



- 3 Forma un panetto liscio e omogeneo, quando sarà pronto, compatto e senza grumi, dividilo in 6 pezzi da circa 75 g. l'uno.



- 4 Forma delle palline, facendole roteare sul piano di lavoro e copri con un foglio di pellicola trasparente. Lascia riposare l'impasto per circa 15 minuti, questa operazione serve per rendere l'impasto più elastico e più facile da stendere.



- 5 Trascorso il tempo di riposo, prendi una pallina e adagiala sul piano di lavoro infarinato, con il mattarello stendila ad uno spessore di 3-4 mm, dando una forma circolare. Bucherella la superficie con i rebbi di una forchetta.



- 6 Scalda una padella con un filo di olio, distribuendolo con l'aiuto di un foglio di carta assorbente e adagia all'interno il primo disco di pane azzimo.



- 7** Fai cuocere a fiamma moderata per 3-4 minuti per lato, fino a quando il pane azzimo in padella risulterà leggermente dorato. Fai la stessa cosa con il resto delle palline.



8 Il Pane azzimo in padella è pronto da servire accompagnato con ciò che più ti ispira.



## CONSERVAZIONE

Il pane azzimo in padella si conserva per 3 giorni, all'interno di un sacchetto alimentare di plastica, a temperatura ambiente. Si può anche congelare.

## CONSIGLIO

Per arricchire il sapore di queste deliziose focaccine di pane azzimo in padella, puoi aggiungere all'impasto anche 1 cucchiaio di olio extravergine di oliva e mezzo cucchiaino di sale. Puoi utilizzare anche della farina di tipo 0 o 00, diminuendo il quantitativo di acqua a circa 130-140 g.

Puoi anche utilizzare la farina integrale, aggiungendo un goccio di acqua, se fosse necessario,

fino ad ottenere un impasto morbido, omogeneo e lavorabile. Il pane azzimo in padella si presta anche ad essere arricchito con spezie come rosmarino e origano.