

PANE, PIZZE E LIEVITATI

Pane fatto in casa: ricetta semplice e deliziosa

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **1 pezzi** DIFFICOLTÀ: **media** PREPARAZIONE: **30 min** COTTURA: **40 min** COSTO:

molto basso REPERIBILITÀ ALIMENTI: **molto facile**

NOTE: + **24 ORE DI RIPOSO**



Non hai mai fatto il pane? Con questa ricetta facile, anche un principiante può ottenere un pane delizioso e fragrante. Scopri i trucchi per una lievitazione perfetta e un risultato garantito.

INGREDIENTI PER FARE IL PANE IN CASA

FARINA 00 proteine 12,50% - 500 gr

ACQUA 350 gr

LIEVITO DI BIRRA 2 gr

SALE 12 gr

FARINA DI GRANO DURO O SEMOLA per
lo spolvero -

COME FARE IL PANE IN CASA

1 Versa la farina in una ciotola capiente e aggiungi il lievito di birra fresco. Aggiungi l'acqua

a filo a temperatura ambiente, poco alla volta. Mescola con un mestolo fino ad assorbire l'acqua, poi prosegui con le mani.





- 2 Continua a impastare fino a ottenere una massa uniforme. Quando l'impasto inizia a prendere consistenza, aggiungi il sale e lavoralo per farlo assorbire completamente.





3 Trasferisci l'impasto sul piano di lavoro e lavoralo energicamente con le mani. Continua fino a ottenere una consistenza liscia, elastica e quasi lucida. Dovrai percepire la formazione delle bolle sotto le dita, segno che la maglia glutinica è ben sviluppata.







- 4 Fai alcune pieghe veloci e pirla l'impasto: fai roteare la massa tra le mani per formare una pallina compatta





5 Trasferisci l'impasto in una ciotola abbastanza grande, leggermente infarinata, in modo

che possa raddoppiare di volume. Coprilo con un panno o pellicola trasparente e lascialo lievitare a temperatura ambiente per 8-10 ore. I tempi possono variare in base alla temperatura.



- 6 Una volta raddoppiato, sposta l'impasto sul piano di lavoro e fai delle pieghe per renderlo elastico e facilmente modellabile







7 Dai forma al pane: puoi realizzare una pallina o una forma allungata. Infarina leggermente il pane con farina di grano duro e posizionalo su una teglia infarinata. Coprilo con un panno e lascialo lievitare per altre 2 ore, o finché non sarà nuovamente raddoppiato.





8 Incidi il pane con un coltello ben affilato o un coltellino apposito. Cuoci in forno ventilato preriscaldato a 240°C per i primi 10 minuti, poi abbassa la temperatura a 220°C e prosegui la cottura per altri 25-30 minuti.





9 Sforna il pane e lascialo raffreddare completamente su una griglia.



COME PREPARARE IL PANE ARTIGIANALE A CASA

Preparare il pane fatto in casa è un'arte che porta con sé il piacere di creare qualcosa di autentico e genuino. Con questa **ricetta**, scoprirai quanto sia semplice ottenere un pane fragrante, perfetto per accompagnare qualsiasi piatto o da gustare da solo. Grazie a **pochi ingredienti** e un po' di pazienza, **potrai portare in tavola un prodotto dal sapore unico e inconfondibile**

TRUCCHI, CONSIGLI E RIDUZIONE DELLO SPRECO ALIMENTARE

Per una **crosta ancora più croccante**, inserisci un pentolino con acqua nel forno durante la cottura. Se hai del **pane avanzato**, trasformalo in crostini per zuppe o insalate, oppure usalo per preparare pangrattato.

Prova a personalizzare l'impasto con semi di sesamo, papavero o girasole per aggiungere un **tocco speciale**.

Usa farina integrale o mista per variare il gusto e aumentare il contenuto di fibre.

COME CONSERVARE IL PANE FATTO IN CASA

Conserva il pane in un sacchetto di carta o di cotone a temperatura ambiente per 2-3 giorni.

Puoi congelare il pane intero o a fette. Per scongelarlo, lascialo a temperatura ambiente o riscaldalo brevemente in forno.

POTRESTI CUCINARE ANCHE

Pane integrale: una variante rustica con farina integrale.

Focaccia soffice: ideale per accompagnare aperitivi o antipasti.

Pizza fatta in casa: per un'alternativa creativa e golosa.