

PANE, PIZZE E LIEVITATI

Pane in cassetta

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **1 pezzi** DIFFICOLTÀ: **media** PREPARAZIONE: **20 min** COTTURA: **45 min** COSTO:

molto basso REPERIBILITÀ ALIMENTI: **molto facile**

NOTE: + **4 ORE DI LIEVITAZIONE**



Il **pancarrè**, altrimenti noto come **pane in cassetta**, è un **pane** morbidissimo, con una crosta molto morbida, quasi inesistente, adatto soprattutto per la creazione di **tramezzini** e **toast farciti**. Il **pane in cassetta** riempie interi scaffali di supermercati, già tagliato, lungo, corto, con la crosta, senza crosta, integrale, ai semi, aromatizzato ecc. C'è l'imbarazzo della scelta, e **allora perché farlo in casa?** Purtroppo il **pane in cassetta** è anche trattato con **conservanti** per permettergli di **mantenersi a lungo** nel processo di vendita, conservanti che per forza di cose mangiamo ogni volta che usiamo il **pancarrè**. Quindi **se ti piace panificare**

, ti consiglio di provare anche la nostra **ricetta** del pane in cassetta, così sai quello che ci metti e cosa mangi. Con il nostro **passo passo fotografico** sarà tutto più semplice e potrai consumare il tuo **pancarrè fatto in casa!**

Ecco altre **ricette di pane** che potresti provare a cucinare:

[Pane veloce integrale](#)

[Pane con lievito madre rustico](#)

[Pane senza impasto](#)

[Pita greca](#)

[Pane naan](#)

INGREDIENTI

FARINA MANITOBA 200 gr

LATTE INTERO 175 gr

FARINA 00 100 gr

OLIO DI SEMI DI GIRASOLE 30 gr

SALE 8 gr

LIEVITO DI BIRRA 5 gr

MIELE ½ cucchiaini da tè

BURRO per lo stampo -

PREPARAZIONE

- 1 Nell'impastatrice sbriciola il lievito di birra, aggiungi il miele e il latte, infine unisci le farine setacciate e comincia a lavorare il composto. In un secondo momento aggiungi olio e sale e impasta fino ad avere un impasto elastico e liscio.





2 Arrotonda l'impasto con le mani e mettilo in una terrina. Copri il contenitore con pellicola

da cucina e fai lievitare fino al raddoppio del volume (ci vorranno 2-3 ore a seconda della temperatura).



- 3 Quando l'impasto sarà lievitato, sgonfialo e dividilo in 4 parti. Stendi ogni parte con le mani e arrotolale formando 4 salsicciotti. Disponi i pezzi di impasto nello stampo per pane in cassetta, precedentemente imburato. Chiudi con il coperchio dello stampo e fai nuovamente lievitare.





- 4 Quando il pane sarà arrivato quasi al bordo dello stampo, inforna in forno statico, preriscaldato a 180°C. per 40-45 minuti. Lascia raffreddare completamente prima di sformare il pane e tagliarlo a fette.





CONSIGLIO

Puoi mettere dei semi misti (girasole, papavero, sesamo) quando formi i 4 rotolini da mettere nello stampo. Se ami le lievitazioni più lunghe puoi ridurre della metà il lievito di birra e triplicare il tempo di lievitazione.

CONSERVAZIONE

Puoi conservare per qualche giorno il pane in un sacchetto di carta oppure puoi congelarlo, magari già diviso in fette, in un sacchetto per alimenti.