PANE, PIZZE E LIEVITATI

Pane senza impasto: il metodo facile per un pane perfetto

LUOGO: Europa / Regno Unito

DOSI PER: 6 persone DIFFICOLTÀ: bassa PREPARAZIONE: 5 min COTTURA: 45 min COSTO: molto basso REPERIBILITÀ ALIMENTI: molto facile

NOTE: *+ 24H DI LIEVITAZIONE*

Con la tecnica del **pane senza impasto**, puoi creare un pane artigianale perfetto, ideale per panini, bruschette o da accompagnare a ogni piatto.

INGREDIENTI PER FARE IL PANE SENZA IMPASTO

FARINA TIPO 1 500 gr

ACQUA 400 gr

SALE 12 gr

LIEVITO DI BIRRA FRESCO 4 gr

FARINA per lo spolvero -

COME FARE IL PANE SENZA IMPASTO IN CASA

1 Per preparare il pane senza impasto, comincia sciogliendo il lievito nell'acqua, se usi il lievito disidratato, puoi saltare questo passaggio.

Versa la farina in una ciotola capiente, poi il sale, miscela per distribuire bene il sale e aggiungi l'acqua tutta insieme.

2 Mescola finche l'acqua non viene del tutto assorbita e finchè non si forma una pastella. Non ti preoccupare se l’impasto rimane appiccicoso.

Copri con un foglio di pellicola e pratica dei fori con un coltello per non creare un ambiente anaerobico che disturberebbe la lievitazione. Lascia a temperatura ambiente per un’ora poi dritto in frigorifero per 20-24 h.

La lievitazione va fatta in frigorifero perché è un ambiente a temperatura controllata, quindi si possono dare delle indicazioni più precise. Se vuoi evitare il frigorifero e lasciarlo lievitare a temperatura ambiente dovrai tenere conto di tempi di lievitazione più brevi, quindi dovrai controllare spesso l'impasto per evitare sovralievitazioni.

3 Spolvera una dose abbondante di farina sul piano da lavoro e, aiutandoti con un tarocco, versaci sopra l’impasto. Spolvera di nuovo di farina, e allarga leggermente in modo da ottenere un rettangolo. Ripiega l'impasto su se stesso dandogli 2 giri di pieghe da 3.

4 Concluse le pieghe, che servono a dare forza all’impasto e gli permetterà di sviluppare meglio, sposta l'impasto su un canovaccio ben infarinato tenendo la chiusura verso il basso.

Spolvera ancora con farina poi chiudi il canovaccio a pacchetto, non troppo stretto, e lascia lievitare per almeno 2h. La tempistica può variare ad esempio in funzione della temperatura dell'ambiente e della maturazione dell'impasto.

5 Quando mancano circa 1 h alla fine della lievitazione, scalda una pentola in ghisa o in acciaio, con il coperchio, in forno a 250°C.

Una volta che l'impasto è lievitato, ribaltalo nella pentola calda. Rimuovi il canovaccio, facendo attenzione a non strappare l'impasto, fai incisione a croce sulla superficie, copri con il coperchio e metti in forno.

6 Questo pane, con questa pezzatura, cuoce in forno statico a 250°C per 30 minuti con il coperchio e altri 15 minuti almeno senza coperchio. Puoi prolungare la cottura se vuoi una crosta più scura e spessa.

Una volta cotto, lascialo riposare almeno una decina di minuti prima di tagliarlo. Ma

sarebbe meglio farlo raffreddare completamente.

Pane senza impasto: il metodo facile per un pane perfetto

Il **pane senza impasto** è la soluzione ideale per chi ama il pane fatto in casa ma vuole evitare la fatica dell'impastamento. Con questo metodo, bastano pochi semplici passaggi e una lunga lievitazione per ottenere un pane dalla crosta croccante e dalla mollica morbida e alveolata. Perfetto per panini, bruschette o per accompagnare ogni pasto, il pane senza impasto si adatta a molteplici varianti grazie alla possibilità di personalizzare la ricetta con semi, farine diverse o erbe aromatiche. Segui la nostra guida per preparare un **pane delizioso e genuino**, direttamente nella tua cucina.

Trucchi, consigli e riduzione dello spreco alimentare

Usa farina di tipo 1 per un sapore più rustico e un maggiore apporto nutritivo.
Se avanza del pane, taglialo a fette e congelalo: basterà scaldarlo in forno per averlo sempre fresco.
Per evitare sprechi, utilizza il pane raffermo per preparare crostini, bruschette o pangrattato fatto in casa.
Personalizza la ricetta aggiungendo semi di girasole, sesamo o noci all'impasto per un tocco speciale.

Come conservare il pane senza impasto

Conserva il **pane senza impasto** a temperatura ambiente per 1-2 giorni, avvolto in un canovaccio pulito. Per conservarlo più a lungo, taglialo a fette e congelalo in sacchetti per alimenti. Scongelalo all'occorrenza e scaldalo leggermente in forno.

Potresti cucinare anche...

Pane integrale fatto in casa: una variante ricca di fibre e sapore.
Focaccia semplice: soffice e gustosa, perfetta per ogni occasione.
Pane ai semi di zucca: una ricetta rustica e croccante.
Pane arabo: un pane soffice e verstile.
Pane con lievito madre: per chi ama i sapori intensi e la tradizione.
Pane alle olive: ideale per aperitivi o da accompagnare a formaggi.
Pane in cassetta: perfetto per creare tramezzini e toast farciti.