

PANE, PIZZE E LIEVITATI

# Pancarrè morbidissimo

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#)

DOSI PER: [4 persone](#)    DIFFICOLTÀ: [media](#)    COSTO: [basso](#)    REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



Per realizzare la ricetta del pancarrè morbidissimo che vi lasciamo qui di seguito non vi serviranno grandi strumenti, vi basterà avere soltanto un po' di pazienza e sarà davvero un ottimo risultato! Questa versione è stata provata da tantissime persone e si presta a mille varianti. Provatela e fateci sapere com'è andata!

## INGREDIENTI

200 g di acqua  
180 g di latte  
30 g di lievito di birra  
750 g di farina 00  
1 cucchiaino di zucchero  
1 cucchiaino di malto  
1 cucchiaio di strutto  
20 g di sale.

## PREPARAZIONE

**1** Ecco gli ingredienti:



- 2 Impastare gli ingredienti sciogliendo prima il lievito in metà dose di acqua e latte. Prendere l'impasto e batterlo sul tavolo per qualche minuto.

Formare un rotolo



- 3 arrotolare e metterlo in una teglia imburata.



4 Coprire con pellicola lasciando aperto un paio di centimetri.



5 Dopo circa 1 ora e 30 sarà lievitato, chiudere completamente con carta e infornare a 220° per 40 minuti, poi togliere la carta e infornare per altri 10 minuti a 200°.



6 Ecco come si presenta quando è cotto.



7 Questa è la fetta.

