

PANE, PIZZE E LIEVITATI

Pancarrè morbidissimo

di: *cameron*

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.

