

PANE, PIZZE E LIEVITATI

Pane al latte con lievito madre

di: *maik*

LUOGO: *Europa / Italia*

DOSI PER: *4 persone* DIFFICOLTÀ: *media* COSTO: *basso* REPERIBILITÀ ALIMENTI: *facile*



PER L'IMPASTO

- 150 g di lievito madre
- 200 g di farina Manitoba
- 400 g di farina 00
- 320 ml di latte
- 10 g di sale
- 120 g di emulsionato.

PER L'EMULSIONATO

- 80 g di strutto o burro a temperatura ambiente
- 20 g di zucchero
- 20 g d'acqua.

PREPARAZIONE

1 In una ciotola, battere lo strutto con lo zucchero, quindi aggiungere l'acqua a filo.

Sciogliere la biga nel latte, aggiungere un po' di farina, poi il sale, poi l'altra farina in più riprese e, infine, quando l'impasto è già incordato, l'emulsionato a cucchiainate, facendo attenzione che abbia il tempo di essere assorbito.

Continuare a impastare e porre la palla d'impasto a lievitare fino al raddoppio (circa 4 ore).



2 Dare la forma prescelta all'impasto (è possibile realizzare panini di piccolo formato o anche del pane in cassetta).



3 Far lievitare di nuovo fino al raddoppio e cuocere a 200°C per 40 minuti.



4 Per lucidare, a metà cottura, spennellare la superficie con il latte.

