

PANE, PIZZE E LIEVITATI

Pane bianco

di: *Cookaround*

LUOGO: *Asia / Kazakistan*

DOSI PER: *4 persone* DIFFICOLTÀ: *molto bassa* REPERIBILITÀ ALIMENTI: *molto facile*



INGREDIENTI

- 1kg di farina
- 2 cucchiaini di lievito
- 1 cucchiaio di sale
- 2 tazze di acqua tiepida o latte

PREPARAZIONE

1 Diluite il lievito in una piccola quantità d'acqua tiepida o latte, aggiungete 2 cucchiaini di farina e mettetelo al caldo.

Non appena il lievito avrà fatto la schiuma aggiungete la parte rimanente di latte o di acqua, salate e impastate con il resto della farina preventivamente setacciata.

Disponete l'impasto in una padella ampia, mettetevi sopra il coperchio e lasciate la padella in un posto caldo.

Non appena la pasta è lievitata del doppio rispetto alle dimensioni originali, viene rilavorata e lasciata nuovamente lievitare.

A seconda delle dimensioni della padella, la pasta viene divisa in pezzi tondi larghi a sufficienza da riempire 2/3 del volume della padella stessa.

La padella viene unta, e la pagnotta vi viene posta e lasciata riposare per 15-20 minuti. Quindi una seconda padella viene posta sopra quella contenente l'impasto, quindi vengono messe entrambe sotto i carboni ardenti.

Dopo poco vengono estratte, girate e rimesse sotto i carboni. Il pane cotto è di un color rossastro. Oggi giorno, questo pane viene cotto sempre in due padelle ma in forno a 200/220°C per 20/25 minuti.

Il pane cotto può essere mangiato sia caldo che freddo. Sulle fette di pane caldo potete mettere del burro.

Potete preparare, seguendo questa ricetta, del taba-nan con grasso di coda. Per preparare questa variante dovrete, una volta preparato l'impasto, bucherellarlo e incastonarlo di pezzi di grasso e cuocerlo come il taba-nan semplice.