

PANE, PIZZE E LIEVITATI

Pane con lievitazione a freddo

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: media PREPARAZIONE: 900 min COTTURA: 30 min COSTO:

molto basso REPERIBILITÀ ALIMENTI: molto facile



INGREDIENTI

500 g di farina
300 ml di acqua
20 g di lievito di birra
15 g di sale.

PREPARAZIONE

1 Impastate tutti gli ingredienti e fate lievitare per 12 ore in frigo nel reparto meno freddo (quello della verdura per capirci).

Passato il tempo necessario formate i panetti, fateci dei tagli trasversali e fate lievitare altre 2 ore.

Infornate in forno già ben caldo (200°) per 20-30 minuti.

E' venuto un pane morbido dentro e croccante fuori molto buono



