

PANE, PIZZE E LIEVITATI

Pane in cassetta e per tartine

di: *Patty53*

LUOGO: *Europa / Italia*

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



INGREDIENTI

- 700 g di farina 00
- 1 cubetto di lievito di birra
- 1 cucchiaino di zucchero
- 2 cucchiaini di sale
- 6 cucchiai di olio extravergine d'oliva
- 250 ml di latte tiepido.

PREPARAZIONE

1 Ecco gli ingredienti:



2 Sciogliere il lievito in 100 ml di latte tiepido, aggiungere lo zucchero e 100 g di farina.



3 Coprire e lasciar lievitare circa mezz'ora in luogo tiepido.



- 4 Intanto, impastare la rimanente farina con il sale, l'olio e aggiungere il lievito e il rimanente latte tiepido a filo sino ad ottenere un impasto morbido, ma non appiccicoso.



- 5 Formare una palla, segnare a croce e mettere a lievitare coperto da una pellicola per due ore, in luogo tiepido.



6 Dopo due ore, dare una leggera impastata e mettere negli stampi che avete a disposizione.



7 Con due impasti si possono ottenere un pane in cassetta, due filoni tondi da tartine e 1 filone a fiore. Mettere a lievitare ancora un'ora quindi infornare in forno ventilato e preriscaldato con un pentolino d'acqua dentro a 220°.

Cuocere per 20-25 minuti gli stampi piccoli e 35-40 minuti lo stampo grande.





8 Ecco il risultato.





NOTE