

Pane fatto in casa

Scritto da Antonio Cedrola



Ingredienti:

Pane fatto in casa

Scritto da Antonio Cedrola

- 1 kg di Farina 00
- 25 gr di Sale
- 10 gr di Lievito di birra
- 750 ml circa di Acqua
- Zucchero semolato

Preparazione:

- Sciogliere il lievito sbriciolato in circa 500 ml di acqua tiepida, aggiungere un pizzico di zucchero semolato e lasciar riposare per qualche minuto;
- Aggiungere poi, un po' per volta, la farina setacciata;
- Impastare a lungo, almeno per un quarto d'ora, finchè l'impasto non si presenti compatto, ed allora unire altri 100 ml di acqua in cui si sarà fatto sciogliere il sale;
- Continuare ad impastare ancora per una decina di minuti e, se necessario, unire altra acqua, fino ad ottenere un impasto liscio e consistente;
- Con dell'olio di oliva, ungere il fondo ed i lati di una bowl di acciaio di capienza adatta a

Pane fatto in casa

Scritto da Antonio Cedrola

contenere la pasta che raddoppierà circa il suo volume, mettervi l'impasto, ungere anche esso in superficie, coprirlo con un canovaccio e farlo lievitare per una notte intera, o comunque almeno per 4 - 5 ore;

- Rovesciare poi l'impasto su di una spianatoia infarinata con della semola, lavorarlo delicatamente (per non far sgonfiare tutte le bolle di lievitazione che si saranno formate) facendovi delle pieghe fino a dargli una forma rettangolare, e poi da questa forma tagliare i singoli pezzi che si voglio realizzare;

- In una teglia foderata di carta forno, mettere i panetti rivolti con il lato tagliato verso l'alto e distanziati per tener conto della loro ulteriore lievitazione, dare loro la forma che si vuole, foderare con la pellicola per evitare che sui panetti si formi la crosta, e far lievitare ancora per circa due ore a temperatura ambiente;

- A lievitazione completata, infornare nella parte intermedia del forno già caldo, per circa 10 minuti ad una temperatura di 220°C per il forno ventilato, oppure a 230°C-240°C per il forno statico. Abbassare la temperatura di 20°C e far cuocere ancora per circa 15 minuti dopo di che spegnere il forno, lasciare la porta aperta di qualche centimetro per far uscire eventuale umidità, e tenerci il pane ancora per circa 5 minuti. Durante la cottura del pane, nella parte bassa del forno mettere un pentolino o altro contenitore pieno d'acqua in modo da creare un ambiente umido che non fa formare immediatamente la crosta al pane, favorendo la cottura della mollica;

A fine cottura sfornarlo e farlo raffreddare su un graticcio.

Pane fatto in casa

Scritto da Antonio Cedrola

