

Impasto per il pane

Scritto da Cristina Bruno

Domenica 19 Agosto 2012 15:30 - Ultimo aggiornamento Domenica 19 Agosto 2012 15:45

Pasta per il pane

Il pane fatto in casa ha un sapore particolare. Prepararlo è facile e relativamente veloce anche senza usare le macchine per il pane o per impastare. Acqua, farina, sale e lievito di birra sono i semplici ingredienti necessari. L'ideale sarebbe fare l'impasto con un paio d'ore di anticipo lasciando il tempo per la lievitazione che garantisce un risultato più soffice.



Dosi per 4 persone: 400 gr di farina, acqua q.b., un pizzico di sale, un cucchiaino d'olio, un panetto di lievito di birra fresco.

Sciogliere il lievito in mezzo bicchiere d'acqua e quindi aggiungerlo alla farina. Aggiungere il sale e l'acqua necessaria ad ottenere un composto omogeneo. Impastare con energia il tutto e quindi appallottolarlo. Dargli la forma preferita, disporlo su una teglia leggermente unta e cuocere a 220° nel forno preriscaldato.



Impasto per il pane

Scritto da Cristina Bruno

Domenica 19 Agosto 2012 15:30 - Ultimo aggiornamento Domenica 19 Agosto 2012 15:45

