

RICETTA PANE DA FARE A CASA

500 grammi di farina

300-350 grammi di acqua (variabile a seconda del tipo di farina);

15 grammi di lievito di birra

10 grammi di sale (un cucchiaino raso)

Mettete in una ciotola grande **500 grammi di farina, 300 gr di acqua** nella quale avrete sciolto **15 gr** (2/3 di un panetto da 25 gr) di **lievito sbriciolato**.

Cominciate a lavorare l'impasto fino a che non comincia a formarsi un impasto omogeneo.

Aggiungete un cucchiaino raso di sale e fatelo sciogliere nell'impasto: è importante che non venga a contatto con il lievito.

Trasferite l'impasto su un piano di lavoro.

Impastare almeno per **15-20 minuti** fino a che **l'impasto cambia consistenza**, divenendo più morbido ed elastico, aggiungendo acqua poco alla volta ed in base all'esigenza.

Porre l'impasto in un luogo caldo, per esempio vicino a un termosifone, coprendo bene la ciotola con un **panno inumidito con acqua tiepida.**, o posizionandola, sempre coperta con un panno asciutto all'interno del forno caldo, insieme a un pentolino con un litro di **acqua tiepida**. Lasciare lievitare per **2.5-3 ore**.

Trascorso il tempo di lievitazione, stendere l'impasto sul piano di lavoro e schiacciarlo con le mani fino a fargli assumere una **forma rettangolare**. Arrotolarlo e disporlo su un foglio di carta da forno infarinata, cospargerlo di farina in superficie e praticare due tagli in diagonale con un coltello da cucina.

Rimettere la forma in forno per l'ultima lievitazione per 45-60 minuti.

Trascorso l'ultimo periodo di lievitazione, accendere il forno con funzione statica a **180-200 gradi**.

La cottura dipende dal tipo di forno, in ogni caso controllarne il grado dopo 30 minuti. Il pane è pronto quando uno stuzzicadenti infilato dentro esce perfettamente asciutto.

CONSIGLI

Quando si estrae la pagnotta di pane dal forno avrà una crosta molto dura: metterla sulla griglia del forno a riposare, in modo tale che possa prendere aria da tutti i lati.

L'umidità presente all'interno del pane fuoriesce gradualmente, ammorbidendo la crosta.

Attendere almeno **15-20 minuti** prima di affettare il pane, altrimenti l'eccessiva umidità tenderà a far rompere la mollica durante il taglio.