

Pane fatto in casa: una ricetta

Scritto da Silvana Grippi

Mercoledì 09 Ottobre 2019 09:32 -

Il pane fatto in casa, a differenza di quello acquistato, si mantiene fresco più a lungo.

Qui di seguito la sua preparazione:

Sciogliere il lievito di birra in una ciotola con circa 300 ml di acqua e poi aggiungere 200 grammi di farina, aggiungere anche la rimanente parte di acqua e farina ed il pizzico di sale. Impastare fino a quando il composto non risulta ben amalgamato, avvolgerlo in una ciotola coperta con carta da forno e lasciare lievitare per un paio d'ore. Trascorso questo tempo, dividete l'impasto in due parti e formate due filoncini di pane. Fare lievitare nuovamente per circa 2-3 ore fino a quando la pasta non risulta raddoppiata. A questo punto non vi resta che cuocere in forno i due filoncini a una temperatura di circa 150 gradi.

Per tenere il pane fresco a lungo, il rimedio consiste nel porre il pane in uno strofinaccio di cotone bianco precedentemente inumidito con un pò di acqua, oppure in alternativa in un sacchetto di plastica per alimenti.