PANE BIANCO A CASSETTA

Ingredienti:

- 450 g. di farina finissima,
- 4 g. di sale,
- 15 g. di zucchero,
- 7 cucchiani rasi di lievito in polvere (30g.),
- una patata,
- latte.

Passate tre volte al setaccio la farina con il sale, il lievito in polvere e lo zucchero, aggiungetevi la patata lessata e passata allo schiacciapatate e, via via, tanto latte quanto ne occorre per ottenere una pasta consistente che lavorerete nella terrina e non sulla spianatoia.
Ungete una forma o due a cassetta con burro abbondante, spolverizzatele di farina e versatevi l'impasto battendo la forma sulla tavola, perché la pasta si assesti perfettamente senza lasciare dei vuoti.
Livellate la parte superiore con un coltello bagnato di burro fuso e, dopo aver fatto riposare il pane per una ventina di minuti, mettetelo a forno moderato per circa un'ora.
La temperatura è molto importante: se il forno è troppo caldo, c'è pericolo che la crosta si bruci mentre l'interno non cuoce a sufficienza.
Nel forno a calore troppo basso, invece, il pane non si gonfia a dovere e la crosta colorisce poco e male.