

PANE COMUNE

Ingredienti per 4 persone:

- 1000 g di farina,
- 30 g di lievito di birra,
- sale fino,
- acqua tiepida.

Disponete sul tavolo la farina a fontana.

Sciogliete il lievito in acqua tiepida e salata e versatelo al centro, cominciate ad impastare aiutandovi con altra acqua tiepida.

Ora dovrete impegnare tutta la vostra energia per lavorare bene l'impasto, dovrete farlo per almeno 15-20 minuti.

Ora disponetelo in una terrina infarinata, copritelo con un panno e mettetelo a lievitare in un luogo caldo per 2-3 ore.

Quando la pasta avrà raddoppiato il suo volume potrete prenderla con le mani inumidite e dargli la forma che desiderate.

Infornatela nel forno preriscaldato e cuocete fino a che la sua crosta diventa dorata e croccante.