

RICETTA BASE PER IL PANE

Ingredienti per 4 persone:

- 25 g di lievito di birra,
- 1 pizzico di zucchero,
- 1000 g di farina 0,
- 25 g di sale.

Far raddoppiare di volume 25 g di lievito di birra sbriciolato in 3-4 cucchiari d'acqua tiepida con 1 pizzico di zucchero. Versare il tutto in 1000 g di farina tipo 0 disposta a fontana sul tavolo e unirvi 25 g di sale e 50 cl d'acqua tiepida. Impastare a lungo, per 20 minuti circa, e far lievitare per 90-120 minuti in luogo caldo. Dare all'impasto la forma desiderata, disporre su una placca da forno e cuocere per 1 ora circa a 200 gradi. Spennellare con acqua appena sfornato e far raffreddare.