

Pane bianco con lievito madre

2 pezzi    facile  Fino a 20 Min.



Ingredienti:

Impasto:

500 g di farina
1 bustina Lievito madre in polvere con lievito di birra Dr. Oetker
12 g di zucchero
10 g di sale
2.9 dl d'acqua tiepida (25 gradi)

- 1 Impasto:**

Setacciare la farina in una terrina e mescolarvi con cura il lievito madre in polvere. Aggiungere gli altri ingredienti nell'ordine indicato e lavorarli con il robot da cucina (gancio impastatore), dapprima a bassa velocità, fino a ottenere un impasto liscio. Finire di impastare a velocità un po' più alta per 8 min. Lasciar lievitare coperto in un luogo caldo per ca. 45 min.
- 2** Su un piano di lavoro leggermente infarinato, suddividere l'impasto e formare due sfere. Lasciar riposare coperto per ca. 5 min.
- 3** Appiattire le sfere, ripiegare l'impasto dall'alto verso il centro e dal basso verso l'alto e formare una pagnotta di forma allungata. Disporre le pagnotte con la chiusura rivolta verso il basso su una teglia leggermente unta e coprire delicatamente con della pellicola trasparente. Lasciarle lievitare coperte in un luogo caldo per ca. 45 min.
- 4** Posizionare un contenitore basso adatto alla cottura in forno contenente 150 ml di acqua sul fondo del forno. Preriscaldare il forno.

Forno tradizionale: 220 °C

Aria calda: 200 °C

- 5 Spennellare le pagnotte con acqua e praticare varie incisioni diagonali profonde ca. 5 mm nel senso della lunghezza con un coltello ben affilato.

Posizionare la teglia sul ripiano inferiore del forno preriscaldato per bene.

Attenzione: all'apertura del forno fuoriesce vapore bollente.

Scanalatura: scanalatura inferiore

Tempo di cottura: circa 28 Minuti

- 6 Lasciare raffreddare le pagnotte su una griglia. Così il calore può fuoriuscire per bene e la crosta rimane croccante.