Pane toscano
 Inviato da Patty
Il pane tipo toscano fatto in casa.

Ingredienti:
 - 600 gr di farina (meglio se di tipi diversi)
 - 10 gr sale
 - 10 gr olio d'oliva
 - 1/2 cubetto di lievito di birra
 - 360 gr acqua
Preparazione:Secondo la mia esperienza, il pane migliore si ottiene mischiando farine di tipo diverso. Io solitamente
utilizzo una miscela di farina 0, 00 e farina americana in parti uguali.Impastare gli ingredienti avendo l'accortezza di non
versare subito tutta l'acqua. Aggiungerla un po' alla volta fino ad ottenere un impasto morbido. In generale la farina
americana, assorbe meno acqua durante l'impasto. Lasciare lievitare per circa 1 ora (meglio se due). Se c'è il tempo fare
una seconda lievitazione con l'impasto ancora unito, altrimenti preparare tre pagnottine, infarinarle bene e disporle sulla
teglia da forno ricoperte di carta da forno. L'infarinatura della pagnotta serve a seccare la superficie per poi ottenere la
crosta tipica del pane toscano.
Lasciare lievitare le pagnotte coperte con un canovaccio e se possibile con un nylon. Preriscaldare il forno a 200°.
Cuocere per circa 30 minuti.
in Cucina!
http://www.in-cucina.net
Realizzata con Joomla!
Generata: 9 September, 2010, 00:22