



## Pane della mezz'ora

### **Ingredienti**

300 g di farina 0  
100 g di farina manitoba  
100 g di latte  
20 g di lievito di birra  
15 g di burro  
120 ml acqua  
1 cucchiaino di zucchero  
2 cucchiaini di sale fino

E' detto così perchè la lievitazione è veloce e può risolvere una situazione di emergenza...

Sciogliere in una tazza il lievito con circa 20 g di acqua e lo zucchero.

Intiepidire il latte con il resto dell'acqua, il burro e sciogliervi il sale.

Impastare il tutto con la farina: deve risultare un impasto morbido.

Formare una palla, appiattirla ed arrotolarla formando un filone corto.

Mettere il filone su una teglia coperta di carta da forno con la falda di chiusura sotto.

Mettere la teglia nel forno freddo, accenderlo per un minuto ad una temperatura qualsiasi e spegnerlo nuovamente.

Far lievitare 1/2 ora, anche 40 minuti vanno bene.

A questo punto, senza aprire il forno, accenderlo a 200° e far cuocere il pane per 45-50 minuti.

Nella fase iniziale, mentre il forno si riscalda, il pane continuerà a lievitare.

Se durante la cottura dovesse colorirsi troppo, coprire con un foglio di alluminio.

Foto di Ilaria Prunai