



Pane fatto in casa

Ingredienti

300 g acqua

10 g lievito di birra essiccato

500 g di farina 0

12 g sale

Mettere acqua e lievito nel boccale e impostare 2,30 minuti, velocità 2 a 37 gradi.

Aggiungere farina e in ultimo il sale ed avviare la funzione "impastare" per 1,30 minuti.

Mettere in ciotola e far lievitare in luogo caldo per un'ora e mezza.

Dare la forma, metterlo in una pentola precedentemente unta con olio. Spennellare di acqua il panetto, coprire con un velo di farina prima di inciderlo e mettere il coperchio.

Porre la pentola in forno FREDDO e portarlo a 240°. Raggiunta la temperatura deve cuocere 50 minuti.