

PANE CON OLIO ESSENZIALE ALL'ORIGANO

By lacucinadiazzurra.it



Preparazione : 10 min - **Riposo :** 1 ora(e) - **Cottura :** 45 min - **Materiale :** -

Ingredienti : 1 pane

- 300 g di farina 0 - 200 g di farina integrale o 1 - 300 ml di acqua circa ma aggiungete piano piano - 3 g di lievito secco - 0,2 g di olio essenziale all'origano - 1 pizzico di sale - 1 cucchiaino di zucchero o malto

1. In el Magimix Cook Expert mettete le farine e il lievito e amalgamate, aggiungete l'acqua, il malto, l'essenza e impastate PANE/BRIOCHE
2. Mettete il vostro pane a lievitare in un posto riparato coprendo con panno umido fino al raddoppio
3. Dopo circa 2 ore riprendete il pane dategli forza procedendo con le pieghe: prima dal basso verso l'alto, giri impasto in senso orario e di nuovo piega dal basso verso l'alto
4. Rimettilo a riposare ancora nella ciotola per 1 ora
5. Scalda a 250°C la pentola di ghisa in forno per 5 minuti, apri il coperchio, versa 2 cucchiaio di semola sulla base e rovesciaci l'impasto.
6. Chiudi e inforna 30 minuti a 200°C, più altri 10 minuti a 250°C togliendo il coperchio
7. Togli il pane dalla pentola e fallo "chiacchierare" su una gratella.

Consigli del cuoco :

Questo tipo di cottura "in pentola" permette al pane di cuocere come se fosse all'interno di un piccolo fornello in forno, questo rende l'impasto ben alveolato e soffice all'interno, ma con una buccia molto croccante all'esterno

Cook Expert ■

Le ricette degli internauti non sono testate nuovamente dalla Magimix.

Autore : lacucinadiazzurra.it