

PANE DI CAMPAGNA



Preparazione : 10 min - **Riposo :** 3 Ora(e) - **Cottura :** 30 min - **Materiale :** -

Ingredienti : 1 piccola pagnotta

- 250 g di farina 0 - 12 g di lievito di birra fresco - 160 ml di acqua - 5 g di sale

1. Sciogliere il lievito in acqua tiepida (35°C) con una forchetta. Lasciar riposare 1 minuto.
2. Nella bacinella con il coltello da impasto, versare il sale, la farina e l'acqua con il lievito.
3. Avviare l'apparecchio fino a che l'impasto diventa una palla (impastare circa 1 minuto). Fermare l'apparecchio.
4. Infarinatevi le mani per tirare fuori la pasta dalla bacinella, fatene una palla e metterla in una terrina ricoperta da una pellicola trasparente o da un canovaccio umido. Lasciar riposare circa 2 ore.
5. Prendere la pasta dalla terrina. Distenderla delicatamente con il palmo della mano su un piano di lavoro infarinato. Portare al centro i quattro angoli e girarla.
6. Prendere la griglia del forno e ricopirla con carta da forno. Posare sopra l'impasto, coprirlo con un canovaccio umido. Lasciarlo riposare per circa 1 ora.
7. 20 minuti prima della fine della lievitatura, riempire la leccarda del forno di acqua. Preriscaldare il forno a 220°C (termostato 7).
8. Prima di mettere il pane in forno, infarinare leggermente la palla. Fate due tagli profondi a forma di croce sulla parte superiore con la lama bagnata di un coltello affilato.

9. Infornare il pane. Lasciar cuocere per circa 30 minuti sorvegliando la cottura.

10. Per verificare la cottura, girare il pane e battere sulla parte superiore: dovrà suonare vuoto. Lasciarlo raffreddare su una griglia.

Consigli del cuoco :

Non mettere il lievito a contatto diretto con il sale. Per i modelli CS4200, 5200 e Pâtissier, potete raddoppiare le dosi.

Compact 3200 XL ■

CS 4200 XL ■

CS 5200 XL ■

5200 XL Premium ■

Pâtissier Multifunzione ■