

# Ricetta Pane PASQUALE fatto in casa: impasto pane base

Preparazione	Cottura	Totale
15 minuti	25 minuti	45 minuti

Quantità per 3 filoncini da 30 cm

- 300 gr di farina manitoba (che potete sostituire con altra 00. In questo caso usare solo 370 gr di acqua)
- 200 gr di farina '00 + quella per spolverare e fare pieghe
- 1 cucchiaino di lievito di birra secco MastroFornaio di PANEANGELI (che potete acquistare in negozio) oppure 10 gr di lievito fresco
- 400 gr di acqua a temperatura ambiente (dai 370 ai 400 gr guardare procedimento)
- 1 cucchiaino di zucchero
- 1 cucchiaino e mezzo di sale

## Procedimento per fare il pane fatto in casa

Prima di tutto, servitevi di una ciotola capiente, riunite le farine, lo zucchero e il lievito:

Per attivare il lievito di birra MastroFornaio PANEANGELI occorre sempre inserire un pò di zucchero! Mescolate con una forchetta e a poco a poco inserite l'acqua a temperatura ambiente.

Iniziate con 370 gr aggiungendo il resto dell'acqua (tutta solo se l'impasto lo richiede) e infine il sale.

Dovrete ottenere un impasto molle:

Infine, quando l'impasto è pronto, aggiungete una manciata di farina sopra la superficie: coprite con pellicola e lasciate lievitare a 28° (forno spento acceso da poco) per circa 2 – 3 h il tempo che si triplichi

Come vedete l'impasto è molto morbido e riposato e ha una superficie con farina craquelè!

## Come dare la forma al pane fatto in casa

In questo caso ho tagliato 3 filoncini di uguale dimensione con un coltello affilato e lungo: Con le mani sporche di farina, sollevate i filoncini dagli estremi; sistemate ogni filoncino in una teglia foderata di carta da forno leggermente spolverata di farina.

Sempre con le mani sporche di farina, accarezzate i lati e date la forma tonda agli estremi dei filoncini e spolverate con un'ultima manciata di farina la superficie.

Se volete, con lo stesso sistema, potete realizzare anche solo **2 grandi filoni** di pane oppure **filoncini più piccoli**.

A questo punto, ponete il vostro pane in lievitazione, forno spento acceso da poco a 28° per circa 1 h e mezza. I filoni di pane devono essere raddoppiati di volume, gonfi e ben areati.

Come ben sapete i tempi di lievitazione, possono cambiare a seconda della temperatura ambientale, dell'umidità! E' possibile che ci possa impiegare meno oppure una mezz'ora in più!



## Cottura perfetta del pane nel forno di casa

Chi possiede un forno a legna, può cuocerlo anche lì, rispettando le tempistiche che ti solito utilizza per il pane, il risultato sarà squisito!

Anche tutti quelli che dispongono del forno elettrico o a gas possono avere un risultato eccellente. Seguendo tutte le indicazioni.

Preriscaldare il forno al massimo, ovvero 250° e solo quando è ben bollente, inserite la teglia con il pane, nella parte bassa, a contatto con la base del forno. E lasciate cuocere per 12 minuti circa.

Spostate quindi la teglia al centro del forno e fate cuocere i filoni per 5 – 6 minuti.

Infine, senza aprire il forno, abbassate la temperatura a 230° e lasciar completare la cottura per ancora 5 – 6 minuti fino a doratura del pane.

-Se volete una **crosta leggera, fragrante ma non eccessivamente croccante**, allora tirate fuori il pane (come faccio di solito io)

– Se volete una **crosta che scrocchia e bella abbrustolita**. Gli ultimi 3 minuti, azionate il grill e posizionare il pane nella parte alta del forno

Sfornate e lasciate intiepidire 5 minuti!

Ecco pronto il **pane fatto in casa! Condividetelo insieme il giorno di Pasqua a memoria di Gesù "Pane della Vita!"**

