

## Pane casereccio

### Ingredienti:

farina di grano tenero 00, 1 kg

2 cubetti di lievito di birra da 25 g cad.

$\frac{1}{2}$  litro d'acqua

sale q.b.



Metto nel mixer parte di farina, sale e acqua tiepida, dove sono stati sciolti i 2 cubetti di lievito di birra e impasto per pochi minuti



aggiungendo gradatamente la farina e l'acqua fino ad esaurimento.



Impasto ancora nel mixer e poi termino a mano in modo che l'impasto sia ben amalgamato; dopo lascio lievitare almeno un'ora coprendolo con uno strofinaccio (attenzione il tempo di lievitazione varia in base alla temperatura ambientale, di solito perchè il pane sia ben lievitato il volume dell'impasto deve raddoppiare)

da così



a così



Quindi rimpasto a mano aggiungendo eventualmente poca farina, ricopro di carta da forno la leccarda, vi sistemo sopra la pagnotta e dopo averla formata e averle fatto un taglio a croce la lascio lievitare ricoprendola con il solito strofinaccio per almeno 15 minuti.



Cuocio quindi in forno ventilato a 200° per circa 75 minuti, ricordatevi di mettere sul fondo del forno un pentolino con dell'acqua per mantenere una certa umidità durante la cottura.



Ecco il risultato

