

Il pane fatto in casa *(Pizze, focacce, frittate)*



Preparazione

Per il pane alle patate: unire le patate schiacciate a 250gr di farina e un po' di sale. Sciogliere 1/4 di cubetto di lievito in 100ml d'acqua con un po' di zucchero. Unire l'acqua con il lievito alla farine e alla patata fino ad ottenere un impasto omogeneo. Lasciare lievitare l'impasto per un'ora o più.

Per il pane alla zucca seguire il procedimento di quello alle patate, solo sostituire le patate con la zucca. Per il pane alla segale unire la farina di segale con i cereali a 150ml d'acqua con il lievito disciolto dentro e un po' di sale. Impastare fino ad ottenere un impasto omogeneo e lasciare lievitare. Dare ai vari pani forme diverse e lasciare ri-lievitare in teglia. Infornare a 240°C per 35 minuti.

Consigli

Per preparare un buon pane fatto in casa, è necessario gestire bene i tempi di preparazione: la lievitazione della biga, infatti, avviene in circa 14 ore, mentre che, il secondo impasto deve avvenire in venti minuti, con la pasta che non deve più appiccicare.

Curiosità

Uno degli errori più comuni che fanno le persone durante la preparazione del pane in casa, è l'uso dell'acqua a temperature troppo alte, tenendo presente che la temperatura corretta per sciogliere il lievito, è di 25 gradi centigradi.

Informazioni

Preparazione 30 minuti

Cottura 35 minuti

Dosi per 4 persone

Difficoltà Facile

la terra di **Puglia**



ACQUISTA SUL NOSTRO SHOP

Autentici prodotti di Puglia solo su
shop.laterradipuglia.it

Sconto del 10%

utilizzando questo codice entro 31/12

RICETTE-2016

[clicca qui per accedere](#)

Ingredienti

Farina "00" 250 grammi

Farina "00" 250 grammi

Patate 150 grammi (lesse)

Zucca 150 grammi (cotta al vapore)

Sale

Lievito 22 grammi ((1/4 di cubetto per ogni pane))

Acqua 350 millilitri

Zucchero