

Il pane fatto in casa

Pane Comune

Ingredienti:

- 1 kg di farina
- 30 gr di lievito di birra
- sale fino q.b.
- acqua tiepida q.b.

Disporre sul tavolo la farina a fontana, sciogliere il lievito nell'acqua tiepida e salata, versandolo al centro della fontana. Impastare aggiungendo dell'altra acqua tiepida. Lavorare l'impasto per 20 minuti continuamente e con molta energia. Disporlo in una terrina infarinata, coprirlo con un panno e lasciarlo lievitare in un luogo caldo per 3 ore. La pasta raddoppierà il suo volume, a questo punto prenderla con le mani umide e dargli la forma preferita. Infornarlo (il forno deve essere già caldo) e farlo cuocere fino a che la crosta non si dora e diventa croccante

Pan carré

Ingredienti:

- 1 kg di farina
- 30 gr di lievito di birra
- sale fino q.b.
- acqua tiepida q.b.
- 100 gr di burro
- 3 cucchiaini d'olio d'oliva

Disporre sul tavolo la farina a fontana, sciogliere il lievito nell'acqua tiepida e salata, versandolo al centro della fontana insieme al burro fuso e all'olio. Impastare aggiungendo dell'altra acqua tiepida lavorandolo fino a che la pasta ottenuta non sarà liscia. Disporlo in una terrina infarinata, coprirlo con un panno e lasciarlo lievitare in un luogo caldo per 1 ore. La pasta raddoppierà il suo volume, a questo punto trasferirla in uno stampo rettangolare unto e infarinato. Infornarlo (il forno deve essere a temperatura media) e farlo cuocere per 30 minuti

Pane integrale

Ingredienti:

- 1,5 Kg di crusca
- 300 gr di farina
- 15 gr di lievito di birra
- 300 gr di margarina
- 50 gr di zucchero
- latte q.b.
- sale fino q.b.

Setacciare le due farine con lo zucchero ed un pizzico di sale. Disporre a fontana e unire lievito e margarina, amalgamare con il latte e lavorare. Quando l'impasto sarà omogeneo e compatto dargli la forma preferita ed infornare prima a temperatura alta e poi media per 30 minuti

Pane aromatico

Ingredienti:

- 500 gr di farina°
- 15 gr di lievito di birra
- 50 gr di strutto
- 2 uova
- 1 bicchiere di latte
- prezzemolo tritato
- 1 bicchiere di latte
- prezzemolo tritato
- timo
- noce moscata
- sale fino q.b.

Disporre sul tavolo la farina a fontana, sciogliere il lievito nell'acqua tiepida e salata, versandolo al centro della fontana insieme alle spezie allo strutto, agli albumi ed al latte. Impastare con molta energia per 20 minuti aggiungendo il Sistemare la pasta in una teglia spennellare la superficie con il tuorlo. Infornare a temperatura media e farlo cuocere fino a che la superficie non sarà dorata e croccante.

Pane al miele

Ingredienti:

- 1 Kg di farina°
- 30 gr di lievito di birra
- 6 cucchiaini di miele
- 2 bicchieri di panna acida
- 1 cucchiaino di zucchero
- sale fino q.b.

Sciogliere in un bicchiere di acqua tiepida il lievito con lo zucchero. Far riscaldare in una terrina la panna, 1/4 della farina, il miele e un pizzico di sale. Aggiungervi il bicchiere con il lievito ed il resto della farina, lentamente a pioggia, lavorando energicamente. Coprire il recipiente con un panno e farlo riposare per 30 minuti. Lavorare l'impasto sul tavolo dandogli la forma preferita, metterlo in una teglia unta. Coprirlo nuovamente e farlo lievitare fino a che non ha raddoppiato il suo volume. Metterlo in forno a temperatura molto alta per 15 minuti e poi a temperatura media per altri 30 minuti. Appena sfornato spennellarlo con del miele.

Pane all'olio

Ingredienti:

- 1 Kg di farina°
- 30 gr di lievito di birra
- 4 uova
- 1 bicchiere d'olio
- latte q.b.
- sale fino q.b.

Sciogliere il lievito in un bicchiere con un po' di latte. Disporre la farina a fontana e unirvi il lievito, un pizzico di sale e le uova. Impastare aggiungendo l'olio. Lavorare energicamente per 15-20 minuti, dividere l'impasto in panetti dandogli la forma che preferite. Disporli su un piano coprirli e farli lievitare in luogo caldo fino a che il volume non aumenta di 1/3. Incidere il dorso e infornarli a calore medio.

Pane al latte

Ingredienti:

- 1 Kg di farina°
- 30 gr di lievito di birra
- 250 gr di burro
- 4 uova
- 250 ml di latte.
- 250 ml di panna
- sale fino q.b

Sciogliere il burro a bagnomaria. Sciogliere il lievito in 1/2 bicchiere di latte tiepido. Disporre la farina a fontana e unirvi il burro ed il lievito, le uova, un pizzico di sale. Impastare unendo la panna ed il latte. Lavorare per 15-20 minuti dividere l'impasto in panetti dandogli la forma che preferite. Disporli su un piano coprirli e farli lievitare in luogo caldo fino a che il volume non aumenta di 1/3. Incidere il dorso e infornarli a calore medio

Focaccia

Ingredienti:

- 600 gr di farina°
- 15 gr di lievito di birra
- acqua e sale fino q.b.

Disporre la farina a fontana e unirvi il lievito sciolto in acqua tiepida e un pizzico di sale. Lavorare energicamente aiutandosi con dell'acqua tiepida fino a che l'impasto sarà omogeneo e morbido. Coprirlo con un panno e farlo lievitare per 30 minuti. Stendere la pasta rendendola sottile. Disporla in una teglia, ungerla con un po' d'olio. Infornare a forno già caldo.