

PANE BOLOGNESE

Ingredienti per 4 persone:

- farina tipo 0,
- acqua,
- lievito di birra,
- 1 pizzico di sale,
- olio d'oliva extra-vergine.

E' bene usare un tagliere, ma anche il piano del tavolo di cucina va ben purché è ben pulito.

Formare con la farina una specie di montagna con la cima come quella di un vulcano.

Lì dentro metterci il lievito che avrete già fatto sciogliere in un mezzo bicchiere d'acqua calda (non bollente), il sale e l'olio.

Impastate bene in modo che tutta la farina si inglobi formando una massa morbida.

Man mano che la impastate aggiungete acqua tiepida (tenetela in un tegame vicino a voi) in modo da raggiungere la consistenza giusta.

La palla di pane deve stare insieme ed avere elasticità.

Fatto questo mettete l'impasto in una teglia e coprite con un telo.

Collocate il tutto vicino a un termosifone o avvolgete la teglia con un panno.

Sorvegliate; quando vedrete che la palla ha lievitato i casi sono due: se volete un pane molto alto e di mollica morbida, riportate la palla sul tavolo e lavoratela ancora come la prima volta per poi rimettere il tutto a rilievitare.

Altrimenti collocate l'impasto in una teglia che avrete già unto d'olio.

Infornare a forno caldo (circa 150° ma varia da forno a forno).

Imparate a tentativi).

Numerose le possibili varianti.

Sull'impasto potete spennellare del rosso d' uovo (quando infornate) oppure inserire nell'impasto dadini di prosciutto crudo, pezzetti di olive nere, cipolla affettata fine e cotta leggermente a tegame con un po' d'olio e vino bianco, ecc.

Sfornate quando vedete che il pane ha assunto un color biondo carico.

Potete anche prepararne una certa quantità da conservare in surgelatore.

In questo caso togliete dal forno un po' prima quando avrà appena cominciato a prendere colore.

Quando lo toglierete dal surgelatore, prima di mettere in forno ben caldo bagnate leggermente sotto al rubinetto.