

PANE

Ingredienti:

- 1000 gr di farina bianca,
- 2 cucchiaini di zucchero,
- 50 gr di burro,
- 2 cucchiai d'olio extra vergine d'oliva,
- 50 gr di latte,
- 25 gr di lievito di birra,
- 20 gr di sale,
- 15 gr di malto facoltativo,
- 550 gr acqua.

Sciogli il lievito nell'acqua e nel latte tiepidi, unisci lo zucchero e stempera bene.

Aggiungi il tutto alla farina, incorporando l'olio ed il sale.

Impasta per almeno 1/4 d'ora.

Deve risultare un impasto morbido.

Fanne una palla ed incidi su di essa una croce.

Riponila in un contenitore molto capiente, copri con la pellicola e con un canovaccio o un coperchio, se utilizzi un contenitore di vetro tipo frigoverre (la pellicola è comunque fondamentale perchè bisogna assolutamente evitare che si formi quella crosticina che è segno che la pasta tende ad asciugarsi).

Lascia lievitare in frigo per una notte ed al mattino stendi la pasta su una spianatoia e aggiungi il burro (e il malto, se lo usi).

Ripiega la pasta a libro, passala un paio di volte con un mattarello, proprio come se stessi preparando la pasta sfoglia.

Quindi lavorala a mano per una decina di minuti.

Stendila in una sfoglia alta 2 cm circa e ripiegala ancora a libro.

Riponila quindi di nuovo in un contenitore coperto con la pellicola e lascia lievitare in un posto tiepido per 2 ore circa.

Stendi nuovamente col mattarello ad uno spessore di 1,5 cm circa e taglia la pasta nella forma voluta.

Metti i panini sulla carta da forno, spennellali con tuorlo d'uovo, dell'olio o del latte e poni il tutto in una teglia abbastanza alta, in modo da poterli lasciare nuovamente lievitare per circa 1 ora in un ambiente tiepido sempre coperti dalla pellicola (fa' attenzione a non schiacciarli!).

Inforna a 200° C per 20 minuti circa a metà altezza nel forno (questo tempo di cottura è quello indicato per forme semplici, tipo lo sfilatino; già il saccottino richiede circa 30 minuti).