magimix

PANE RUSTICO

Preparazione : 10 min - **Riposo :** 3 ora(e) - **Cottura :** 30 min - **Materiale :** -

Ingredienti : 1 pane rustico

- 5 g di lievito fresco - o ½ bustina di lievito secco - 240 ml di acqua fredda - 400 g di farina 0 - 5 g di sale fino

1. Mettere nel contenitore di metallo il lievito e l?acqua e avviare il programma PANE/BRIOCHE. Dopo 1 minuto il programma si ferma. Aggiungere la farina e il sale nel contenitore e riavviare il programma premendo Auto. Mettere la pasta in una terrina infarinata, coprirla con un panno umido e lasciarla riposare per 2 ore.

2. Dopo la prima lievitazione, tirare fuori la pasta dalla terrina e posarla su un piano di lavoro infarinato. Lavorarla con i palmi delle mani e stenderla tirando verso l?esterno, poi ripiegare* i quattro angoli al centro, girarla e posarla su una placca da forno coperta di carta forno. Lasciarla riposare per un?altra ora, coperta con un panno umido.

3. Prima della fine della seconda lievitazione, preriscaldare il forno a 220°C (term. 7) e riempire la leccarda di acqua. Infarinare la palla di pasta e fare dei tagli profondi a forma di croce sulla parte superiore del panetto* con la lama umida di un coltello molto affilato. Infornare per 30 minuti circa. Per verificare la cottura, girare il pane e battervi sopra, deve suonare vuoto. Lasciarlo raffreddare su una gratella.

Consigli del cuoco :

Il risultato può variare a seconda della farina utilizzata.

Cook Expert ■

© Fotografie Sandra Mahut
© Hachette Livre (Marabout) 2016