

Pane in cassetta

Ingredienti:

500g di La Farina Hero free o La Farina con fibre Hero free
4 dl d'acqua
½ dl di olio d'oliva
25 g di lievito di birra
1 cucchiaino di sale

Esempio di preparazione: Mescolare l'acqua con l'olio e riscaldare a 37°C.

Sciogliere il lievito di birra nella miscela, aggiungere poi La Farina o La Farina con fibre ed il sale.

Mescolare il tutto per circa 3 minuti sino ad ottenere una pastella liscia e uniforme.

Versare l'impasto in uno stampo di stagno (meglio se a forma di pane o pagnotta) del volume di circa 1,5 Lt, leggermente imburato od oliato. Coprire il tutto con un panno e lasciare che l'impasto lieviti per circa 30 minuti. Cuocere in forno a 250°C per circa 30 minuti. Sfornare il pane, toglierlo dallo stampo e lasciarlo raffreddare. Una volta raffreddato, il pane potrà essere tagliato e servito, oppure congelato per essere utilizzato in seguito.
