Ricetta base del pane

Ricetta di Paola Droghetti

Ingredienti

300 gr farina 00
200 gr integrale o semola
1 cucchiaino zucchero
1 cucchiaino malto
½ cucchiaino sale
30 gr. lievito = 2 bustine Mastrofornaio lievitazione lenta
acqua tiepida: 150-200 se con farina integrale 375

Procedimento

Disporre le farine a fontana sulla spianatoia. Unirvi lo zucchero, il sale e, al centro, il malto e il lievito. Unire poi, sempre al centro, l'acqua tiepida. Impastare con cura.
Fare 4 forme e congelarle. Il giorno in cui si vuole fare il pane, scongelarle circa 8 ore prima.
Unire a piacere cumino, uva passa, pinoli, noci, olive, formaggio tipo Emmenthal…
Lasciare lievitare le forme per 20 minuti. Un metodo eccezionale è quello di introdurre un bicchiere d'acqua nel microonde e portarla ad ebolizione. Introdurre poi, a forno spento, il pane dentro il microonde per almeno 20 minuti.
Accendere il forno a 200°. Porre una ciotola d'acqua in forno.
Disporre le 4 forme di pane su una teglia rivestita di carta da forno.
Spennellarle a piacere con latte o tuorlo d'uovo.
Cuocere per circa 25 minuti.