

## 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 ebollizione. 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.