

# VareseNews

## Fare il pane: ecco come

**Pubblicato:** Venerdì 6 Ottobre 2006

Provare non costa nulla. E se l'esperimento funziona tanto meglio: quando si ha un attimo di tempo si può preparare il pane a casa. Vediamo qual è la ricetta più semplice, alla quale di volta in volta si possono aggiungere variazioni sempre più gustose.

### **Pane comune – Ingredienti**

- 1 kg di farina
- 30 gr di lievito di birra
- sale fino q.b.
- acqua tiepida q.b.

Disporre sul tavolo la farina a fontana, sciogliere il lievito nell'acqua tiepida e salata, versandolo al centro della fontana. Impastare aggiungendo dell'altra acqua tiepida.

Lavorare l'impasto per 20 minuti continuamente e con molta energia. Disporlo in una terrina infarinata, coprirlo con un panno e lasciarlo lievitare in un luogo caldo per 3 ore. La pasta raddoppierà il suo volume.

A questo punto prenderla con le mani umide e dargli la forma preferita. Infornarlo ad alta temperatura (il forno deve essere già caldo) e farlo cuocere fino a che la crosta non si dora e diventa croccante. Per una pagnotta di un chilo ci vuole un'ora circa.

[Redazione VareseNews](#)

[redazione@varesenews.it](mailto:redazione@varesenews.it)