

# Pane della mezz'ora





..buon inizio settimana a tutti..come state?  
Io abbastanza bene, in questi giorni ho avuto una delle mie emicranie massacranti, comunque sia, ho trascorso un fine settimana a casa, come al solito presa da mille cose (ma mi domando, perchè sembra che i lavori da fare spuntano tutti sempre il sabato e la domenica? Mah!!).  
Avevo voglia di fare un bel giretto, ma ieri le temperature erano abbastanza freschine e soprattutto vari accenni di pioggia e temporale ci hanno fatto cambiare idea...  
Oggi voglio proporvi un pane che ormai in molte hanno postato e realizzato...io però non lo conoscevo, mi aveva colpito per la sua velocità di realizzo, e in seguito all'acquisto del libro ["pane e roba dolce"](#) della mitiche sorelle Simili, mi ero riproposta di provarlo quanto prima.

Beh, credetemi...ne sono rimasta soddisfatta.

Crosta croccante e interno morbidissimo, ottimo da servire a fette e soprattutto velocissimo da fare..anche quando vi ritrovate in casa un ospite all'ultimo momento, potete davvero risolvere in questo modo, e fare un'ottima figura!

Ingredienti:

800 gr di farina 00 di forza

200 gr di acqua

3 cucchiaini di acqua

36 gr lievito di birra

200 gr di latte

30 gr di burro

2 cucchiaini di zucchero

3 cucchiaini di sale fino

**Io ho dimezzato gli ingredienti in toto, ed ho ottenuto 2 bei filoncini**

Preparazione:

In una tazza sciogliete il lievito e lo zucchero con i tre cucchiaini di acqua.

Intiepidite il latte insieme al burro e al sale, versate il tutto in una ciotola e unitevi quasi tutta l'acqua; poi mettere un terzo della farina e iniziate a battere, poi aggiungete la pappetta di lievito, la restante farina ed impastate.

Dopo che avrete regolato la consistenza dell'impasto, aggiungendo acqua e farina a secondo delle necessità (deve risultare un impasto morbido), versatelo sul tavolo o su una spianatoia ed impastate, battendolo per 5 o 6 minuti. Dividetelo a metà e formate 2 palle, poi schiacciatele con le mani sino ad ottenere 2 ovali, raddoppiateli ed arrotolateli col pollice in modo da ottenere 2 corti filoni.

Disponeteli a falda sotto su una teglia infarinata che disporrete nel forno freddo.

Accendete il forno per 1 minuto (non ha importanza la temperatura selezionata), poi spegnetelo e lasciatelo riposare per 30 minuti. Passato questo lasso di tempo, senza aprire il forno, accendetelo di nuovo a 200° e fate cuocere per 45 minuti. Se tende ad assumere un colore eccessivamente rossastro, coprite il pane con carta stagnola o carta da forno.

Ho trovato su Cookarond anche la ricetta della bravissima Ale

75 adattata al Bimby, che voglio trascrivervi:

Ingredienti:

500 g di farina di forza  
130 g di acqua  
1 cucchiaio e mezzo di acqua  
25 g di lievito  
130 g di latte  
20 g di burro  
1 cucchiaio di zucchero  
2 cucchiaini rasi di sale

Nel misurino sciogliere il lievito col cucchiaio e mezzo di acqua e lo zucchero, intando inserire nel boccale li latte col burro, il sale e l'acqua: vel 5 per 20". Aggiungere un terzo della farina e impastare a vel 4-5 per 10", aggiungere il lievito del misurino e mescolare ancora pochi secondi poi aggiungere tutta la restante farina, impastare a vel 6 per 30" poi 2' di spiga.

Sul tavolo leggermente infarinato formare due palle dall'impasto e schiacciatele con le mani (o il matterello) fino a farle diventare due ovali, raddoppiateli e arrotolateli con il pollice, fino ad avere due corti filoni. Disponeteli a falda sotto sulla placca del forno con carta forno ( o ben infarinata), riponete nel forno freddo. Accendete il forno a 200° per 1 minuto, poi spegnetelo e lasciate riposare per 30 minuti. Senza aprire lo sportello accendete ancora a 200° (se il forno è ventilato dopo 7-8 minuti abbassate a 170° e proseguite la cottura per un totale di 45 minuti) e cuocete per 45' circa. Se prende troppo colore coprite le pagnotte con carta stagnola o carta forno.

Grazie Ale anche per la tua versione...la proverò al più presto!!!



*<http://penstertepasticcieri.blogspot.com>*

..alla prossima!!!!!!!!!!!!