



IMPASTI

Impasto per Pancarre senza latte senza burro



1 STAMPO DA PLUMCAKE DA 6 PORZIONI



DIFFICOLTÀ



COSTO



TEMPO DI PREPARAZIONE

20 MIN



TEMPO DI COTTURA

0 MIN



CALORIE

530K

NOTE

1 ORA DI RIPOSO

INGREDIENTI

750 g di Farina 00

10 g di Zucchero semolato

380 ml di Acqua

30 g di Lievito di birra fresco

60 ml di Olio extravergine di oliva

10 g di Sale

Preparazione

- In una ciotola capiente fate sciogliere il lievito nell'acqua tiepida e aggiungete lo zucchero.
- Aggiungete la farina, incorporate i liquidi, l'olio e cominciate a impastare.
- Quando gli ingredienti saranno amalgamati, aggiungete il sale e lavorate accuratamente l'impasto fino a formare una palla omogenea ed elastica.
- Lasciate lievitare 1 ora in un luogo caldo (o nel forno spento con la luce accesa).

Camilla Innocenti

I consigli di Camilla

- Per la cottura: spennellate lo stampo da plumcake con olio o rivestitelo di carta forno. Mettete dentro lo stampo un quantitativo di pasta sufficiente a riempire poco più di un terzo; attendete la lievitazione che dovrà avvenire a circa 30° in un luogo umido: l'impasto dovrà arrivare 5 mm sotto al bordo. Coprite con carta alluminio e cuocete in forno caldo con un pentolino pieno di acqua a 200° per circa 45 minuti (gli ultimi 10 minuti rimuovete l'alluminio per farlo dorare). Sfornate e fate raffreddare sulla griglia completamente.
- Mettete il pane in frigo per 1 giorno almeno prima di poterlo affettare.
- Si conserva ben chiuso in sacchetto per alimenti. Si può anche congelare a fette e una volta scongelato è come appena fatto.