



PANE

## Pane senza lievito



1 PAGNOTTA DA 4 PORZIONI



DIFFICOLTÀ



COSTO



TEMPO DI PREPARAZIONE

25 MIN



TEMPO DI COTTURA

20 MIN



CALORIE

300K

NOTE

30 MINUTI DI RIPOSO

### INGREDIENTI

300 g di Farina 00

1 cucchiaino di Bicarbonato di sodio

220 ml di Latte di riso

1/2 cucchiaino di Sale

### Preparazione

- Disponete la farina in una ciotola capiente e create un incavo al centro.
- Versate il sale, il bicarbonato e il latte vegetale un po' alla volta.
- Iniziate a lavorare l'impasto con le dita fino a ottenere un composto liscio e omogeneo.
- Rivestite uno stampo con carta da forno e trasferitevi l'impasto, copritelo con un telo inumidito e lasciatelo riposare per circa 30 minuti al riparo da correnti e in un luogo asciutto.
- Cuocete il pane in forno statico già caldo a 200°C per 10 minuti, poi abbassate la temperatura a 180°C e proseguite la cottura per altri 10 minuti circa.

## I consigli di Pamela

---

- Il tempo di cottura è indicativo in quanto dipende molto dalla grandezza delle pagnotte che preparate, quindi va verificato con attenzione.