

Pane senza impasto - [Visualizza sul sito](#)
di silvia

da YouTube

Ingredienti:

430 gr di farina 00

345 gr d'acqua

per il lievito, nel video usano quello secco ma io ho usato quello fresco, credo di averne messo un po' troppo perché è lievitato piuttosto in fretta:

10 gr. lievito di birra (la prossima volta ne metto 5)

8 gr di sale

Ho impastato brevemente tutti gli ingredienti in una ciotola, ho messo il coperchio alla ciotola e dopo neppure 2 ore era già lievitato.

Poi ho fatto "colare" l'impasto e ho cercato, infarinandomi le mani, di appiattirlo e chiudere gli angoli verso il centro.

Ho coperto con un canovaccio e l'ho lasciato ancora mezz'ora.

Ho preriscaldato il forno a 200°.

Ho trasferito l'impasto in una pentola di pirex e l'ho "coperchiata" con la stagnola (non avevo il coperchio giusto...) senza mettere null'altro nella pentola!

Cottura con la stagnola, 30 minuti poi ancora 10 minuti circa per la doratura.





Immagine presa dal sito ecucinando.it



Immagine presa dal sito ecucinando.it



Immagine presa dal sito ecucinando.it



Immagine presa dal sito ecucinando.it



Immagine presa dal sito ecucinando.it



Immagine presa dal sito ecucinando.it

[img]<http://www.ecucinando.it/up>



[Immagine presa dal sito eCucinando.it](#)



[Immagine presa dal sito eCucinando.it](#)

[vai al post originale - concorsi.](#)