



Pane comune, con lievito madre - [Visualizza sul sito](#)
di Sconosciuto

pane - semplice - lievito madre

200 g di Lievito madre, 400 g di acqua, 600 g di farina 00, 1 cucchiaino di malto
Ho fatto sciogliere il lievito nell'acqua, dopo un pò ho aggiunto tutti gli ingredienti ed ho impastato nella macchina del pane, lasciando lievitare tutta la notte. La mattina ho dato la forma lasciando lievitare ancora per un pochino e lo infornato per 30' a 190°.

eCucinando.it