



Pane a cassetta - [Visualizza sul sito di padellina](#)

Pane -

Ingredienti:

500 gr. farina 00
260 gr. acqua
3 cucchiaini di zucchero
25 gr. burro morbido
1/2 cubetto lievito di birra
1 cucchiaino sale

Fare un lievitino con 100 gr. acqua a temp.ambiente, 150 gr.farina,il lievito e 1 cucchiaino di zucchero,lasciare riposare fino al raddoppio.Poi unire tutti gli altri ingredienti rimasti e lavorare bene l'impasto,lasciare lievitare ancora.Dividere l'impasto in 2 parti,posizionarlo in stampi rettangolari e far lievitare ancora mezz'ora. Infornare coperto per circa 40 minuti a 180-200° ,scoprire e lasciar dorare per altri 10 minuti scarsi,dipende dal forno.



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