



Macchina del pane: Pane bianco - [Visualizza sul sito](#)  
di padellina

per la biga

100 gr. acqua a temp.ambiente o appena tiepida

2 gr. lievito fresco

100 gr. farina 0

Mettere questi ingredienti nel cestello della MdP e far andare per circa 15 min. tanto che venga tutto amalgamato bene,risulterà una pastella.Lasciare nella Mdp spenta per circa 6 ore.

per l'impasto

70 gr. acqua

150 gr. latte intero

1 cucchiaio olio semi mais (se preferite olio evo)

1 cucchiaino colmo zucchero

50 gr. farina 0

450 gr. farina 00

4 gr. lievito fresco sbriciolato nel centro della farina (in totale 1/4 di cubetto)

2 cucchiaini poco più che rasi di sale fino messi in un angolo del cestello,lontano dal lievito

programma 2 - pane francese - 1 kg - cottura veloce (circa 2 ore e mezza)

Per il lievito io mi regolo così: prendo 1 cubetto di lievito di birra e lo taglio in 4 e da questo quarto di cubetto prendo un angolino di lievito per la biga.Non spaventatevi della quantità esigua del lievito rispetto alla farina, facendo la biga è sufficiente e il gusto del pane e soprattutto la sua morbidezza sono molto migliori. Ho provato a pesare il lievito con la bilancia elettronica ma è lo stesso molto difficile, provate fare a occhio forse è meglio.

Ho fatto diverse prove con il pane nella MdP, ma questa è stata nettamente la migliore, anzi ottima (mi faccio i complimenti da sola).Quando mettevo più lievito veniva il colore più scuro e il gusto troppo intenso e la consistenza non giusta. Invece stasera il pane era bianco, soffice al punto giusto,la crosta croccante e non dura,in poche parole divino! L'unico guaio di questa preparazione è il tempo,cioè bisogna calcolare la lievitazione e la preparazione con gli altri impegni,basta organizzarsi.