



Pane pugliese - [Visualizza sul sito](#)
di Sconosciuto

pane - farina rimacinato - miele

Questa ricetta l'ho presa da [coquinaria.it](#)

IL PANE PUGLIESE
(di Irenequarato)

Ingredienti:

600 gr. di farina di grano duro macinata fine

400 gr. d'acqua...ma dipende dalla farina

10...15...gr di sale

un cucchiaino di miele

1,5 - 2 cucchiaino di aceto

3/4 di cubetto di lievito di birra

Impasto tutto nella macchina del pane poi lo tiro fuori impastandolo con le mani...do una forma di pagnotta.

L'appoggio su un quadrato di carta forno e perchè lieviti in altezza

mi sono inventata una cosa: prendo i vertici del quadrato di carta e li accartoccio...cosichè si formi una specie di teglia rudimentale.



Porto il forno a 220° con teglia piena d'acqua sul fondo... faccio lievitare l'impasto una mezzoretta...lo massaggio con altra semola...faccio un taglio sulla superficie...ed inforno per 10 minuti senza ventilazione...poi attacco la ventola abbasso a 200°...per altri 40 min circa...



Quando è fatto lo tiro fuori e lo metto a freddarsi dentro un canovaccio di lino.

eCucinando.it