



Pancarrè al lievito madre - [Visualizza sul sito di Cristina](#)

pancarré - lievito madre -



Ingredienti:

250 g farina 00
250 g farina manitoba
250 g di latte
50 g olio d'oliva (o semi)
1 cucchiaino di zucchero
1 cucchiaino di sale (8 g)
130 grammi di lievito madre

Sciolto il lievito madre nel latte, ho aggiunto le farine, poi sale sciolto in pochissima acqua, e zucchero. In ultimo l'olio a filo lentamente. Messo al raddoppio per 4 ore circa, formato un rettangolo largo quanto lo stampo di cottura, arrotolato stretto e posto a lievitare. Era tardi (come sempre) quindi ho coperto con stagnola e dopo 6 ore al risveglio mattutino aveva questo aspetto qui



Ho infornato a 200° per 30 minuti coperto con stagnola e poi 10 minuti (anzi 15 ma meglio se erano 10) scoperto.
Questo il risultato



Peccato che non possiate sentire l'odore e il sapore. Vi dico solo che qui hanno notato la differenza dal solito col lievito di birra.



[Vai alla discussione sul forum](#)

eCucinando.it