PANE FATTO IN CASA

LE RICETTE DI MARIO

PANE FATTO IN CASA

1 kg di farina di semola di grano duro “DE CECCO”

25g di lievito di birra

20g di sale

600 g di acqua o latte

20 g di olio extravergine

10 g miglioratore

_____

IMPASTARE PER 30 MINUTI

RIPOSARE 60 MINUTI

LIEVITAZIONE PER 60 MINUTI

FORNO A 250° PER 25 MINUTI.