

# Pane con il lievito madre

Ingredienti *per una pagnotta*:

- 60 g di [lievito madre](#) rinfrescato da 4 h (aspettate il raddoppio del vostro rinfresco se il lievito è giovane ci vanno anche 8 h)
- 500 g di farina 0
- 300 ml di acqua
- 20 g di zucchero
- 14 g di sale
- 1 cucchiaio di olio d'oliva

Per chi non avesse il lievito madre può seguire questa [ricetta](#).



*Procedimento*

1. Spezzettate il lievito e mettetelo in una ciotola con l'acqua
2. Lavorate fino ad ottenere una bella schiumetta, aggiungete lo zucchero
3. Aggiungere la farina gradatamente e impastare per 5 minuti ed infine il sale e l'olio.
4. Impastare ancora 5 minuti

5. Fate le pieghe a 3
6. Trasferite l'impasto in una ciotola cosparsa con un filo d'olio e fate lievitare per 12 /16 h
7. Passate le 12/16 h formate il pane e trasferitelo su una teglia.
8. Fate lievitare ancora per almeno un'ora (dipende dalla temperatura ambiente: l'impasto deve raddoppiare di volume).
9. Dopo, inserite nel ripiano basso del forno, una teglia con una tazzina di acqua (io uso un pentolino senza manici).
10. Poi cuocete a 240° in forno già caldo per 40 minuti. Una volta pronto, fate raffreddare il pane su una gratella
11. Poi tagliare a fette e servire il vostro pane con il lievito madre.

#### Procedimento con la macchina del pane

1. Spezzettate il lievito e mettetelo nel cestello della macchina del pane con l'acqua
2. Azionate per 5 minuti fino ad ottenere una bella schiumetta, aggiungete lo zucchero e fate continuare per 1 minuto
3. Aggiungete la farina il sale e l'olio.
4. Fate ripartire il programma dell'impasto dall'inizio (il mio dura 1 ora e mezza).
5. Dopo l'ora e mezza tolgo l'impasto e faccio le pieghe a 3 cioè allargo l'impasto tenendolo tra le due mani lo poso su un piano infarinato e piego un lembo dell'impasto fino a coprire 3/4 di impasto e poi l'altro lembo sopra di esso.
6. Trasferite l'impasto in una ciotola cosparsa con un filo d'olio e fate lievitare per 12 /16 h
7. Passate le 12/16 h formate il pane e trasferitelo su una teglia.
8. Fate lievitare ancora per almeno un'ora (dipende dalla temperatura ambiente: l'impasto deve raddoppiare di volume).
9. Dopo, inserite nel ripiano basso del forno, una teglia con una tazzina di acqua (io uso un pentolino senza manici).
10. Poi cuocete a 240° in forno già caldo per 40 minuti. Una volta pronto, fate raffreddare il pane su una gratella
11. Poi tagliare a fette e servire il vostro pane con il lievito madre.

#### *Procedimento con il Bimby*

1. Spezzettate il lievito e mettetelo nel boccale con l'acqua: lavorate 2 minuti vel. 2 a 37°
2. Lavorate fino ad ottenere una bella schiumetta, aggiungete lo zucchero e lavorate ancora 1 minuto vel. 2 a 37°
3. Aggiungere la farina gradatamente ed infine il sale e l'olio e impastate 3 minuti Spiga.
4. Fate le pieghe a 3

5. Trasferite l'impasto in una ciotola cosparsa con un filo d'olio e fate lievitare per 12 /16 h
6. Passate le 12/16 h formate il pane e trasferitelo su una teglia.
7. Fate lievitare ancora per almeno un'ora (dipende dalla temperatura ambiente: l'impasto deve raddoppiare di volume).
8. Dopo, inserite nel ripiano basso del forno, una teglia con una tazzina di acqua (io uso un pentolino senza manici).
9. Poi cuocete a 240° in forno già caldo per 40 minuti. Una volta pronto, fate raffreddare il pane su una gratella
10. Poi tagliare a fette e servire il vostro pane con il lievito madre.

Se vi è piaciuta questa ricetta continuate a seguirmi cliccando [qui!](#)

O se volete iscrivetevi al [gruppo di facebook](#)

Consiglio: se fai una ricerca su Google, usa "riso venere baby meal" invece di solo "riso venere". Per esempio, cerca "[Risotto ai funghi](#) baby meal" invece di "risotto ai funghi".