

Ciclo 3

Pane bigio

per una pagnotta

**Suggerimento**

Invece dell'acqua si può utilizzare latte oppure latte diluito.

Ingredienti

- 500 g di farina bigia
- 1½ cucchiaino di sale
- 15 g di lievito fresco sbriciolato
- 3 dl d'acqua
- 1 cucchiaio di quark



Ciclo 3

Preparazione



- 1 Mescolare la farina e il sale. Formare un incavo al centro. Sciogliere il lievito nell'acqua, aiutandosi con una forchetta.



- 2 Versare questo liquido nell'incavo. Aggiungere il quark.



- 3 Mescolare bene il tutto fino a ottenere un impasto omogeneo.



- 4 Lavorare bene l'impasto, fino a quando diventa morbido e elastico.



- 5 Lasciar lievitare l'impasto al coperto e a temperatura ambiente fino al doppio del volume. Preriscaldare il forno (statico a 220 °C, termoventilato a 200 °C).



- 6 Lavorare nuovamente l'impasto e formare infine una pagnotta, che va poi sistemata sulla teglia coperta con un foglio di carta da forno. Incidere la superficie della pagnotta con la punta di un coltello. Cuocerla 30–40 minuti nella parte inferiore del forno. Lasciarla raffreddare.