

Pane Foffice

Scritto da chiara chiaramonte



ingredienti

500 g di farina tipo "0"

200 ml di latte

1 cucchiaino di sale

1/2 cubetto di lievito di birra fresco (circa 7 g)

50 g di ricotta fresca

preparazione

Io per impastare tutto ciò uso un robot da cucina (anzi la macchina del pane che è meglio), ma solo per risparmiare tempo e "inchiappare" meno possibile la cucina, perché tanto poi io la devo pulire!

Nel caso in cui decideste di impastare il tutto a mano, impastate impastate fino ad ottenere una pasta morbida ed omogenea. Avvolgete in uno strofinaccio di cotone (mi raccomando: pulito e asciutto!) e lasciate a lievitare per un'ora circa.

Dopo un'oretta andate a tastare con il ditino, e se l'impasto vi convince, potrete dividerlo in 5 salsicciotti e farne 5 panini: tondi, filoncini, schiacciatine, insomma fate voi!

Considerate però che, meno saranno spessi e meno dovranno cuocere!

Ad ogni modo, ungete la teglia o la piastra di olio d'oliva, e ponete sopra i vostri panini da cuocere.

Infornate in un forno preriscaldato, e fate cuocere per circa 15-20-30 minuti, in base all'aspetto che vanno assumendo i vostri panini.

Sulla temperatura del forno non mi sbilancio, perché dipende da tanti fattori: la tipologia di forno per esempio (a gas, elettrico, a legna -mitico!-) e dalle sue dimensioni. Il forno comunque deve essere ben caldo.

Controllate spesso. Aprite lo sportello ed annusate.

Sentite? Sentite che profumino? Aaaaah bene!

Appena l'aspetto dei panini vi convince a sufficienza allora potete spegnere il forno, tirare fuori la teglia o piastra, e far riposare i panini su un tagliere di legno.

Fate attenzione: usate sempre le presine quando toccate gli oggetti appena usciti dal forno! (Mammamia, sembro suorgermana!)

Appena i panini avranno raggiunto una temperatura che vi eviti l'ustione della lingua e del palato, fatelo...

Sì è il momento, siete pronti... spezzate il pane, avvicinatelo al naso, e gustatene il profumo unico, il VOSTRO pane... sì...

Adesso addentatelo con ingordigia sù!!

Bene molto bene... vi piace? Lo mettiamo in tavola oggi e vediamo che dicono gli altri?

E solo dopo che tutti vi avranno chiesto "maaaa abbiamo cambiato panificio? questo pane è buonissimo? dove lo hai comprato?", solo allora potremo rivelare con orgoglio il nostro segreto.

Buon appetito! E mi raccomando: pulite tutto quando finite e mettete in ordine!