

# LIEVITO MADRE



Preparazione per “la prima volta” del Lievito madre.

Mescolare 300 grammi di farina con un cucchiaino di lievito secco (*o un cubetto di lievito di birra*) ed acqua tiepida. Lavorare bene l’impasto (non dev’essere né troppo duro, né troppo molle). Quindi riporlo in una ciotola, avvolgendolo in una coperta. Dopodiché lasciarlo lievitare per almeno 24 ore in ambiente caldo.



# PANE

Ottenuto il lievito, si può procedere alla lavorazione del pane.

Impastare gr.1000 grammi di farina macinata a pietra, gr.300 di lievito madre (*sciolto precedentemente in acqua tiepida*), gr.10 di sale ed acqua (*la necessaria per rendere l’impasto omogeneo*). A questo punto lavorare l’impasto fino a quando la pasta non si presenta morbida ed elastica. Quindi, formare i pani e metterli a lievitare – *in ambiente caldo* – sotto una coperta di lana, fino a quando non raddoppiano di volume.

Infine, infornare in forno a legna, o forno elettrico (*a 200 gradi*) o forno a gas (*a 220 gradi*); non prima di aver fatto un taglio con un coltello o taglierino, sulla superficie del pane.

# PIZZA

Kg.1 di farina macinata a pietra

Gr.20 di zucchero

Gr.15 di sale fino

½ bicchiere di olio d’oliva + ½ bicchiere di olio di mais

Gr.300 di lievito madre, o – *in alternativa* – 1 cucchiaino e ½ di lievito secco naturale , o – *in alternativa ancora* – 50 grammi di lievito di birra. Impastare con acqua tiepida fino a quando la pasta non si presenta morbida ed elastica.

Mettere la pasta a lievitare sopra una tavoloccia - *in ambiente caldo* – , coprendola con una coperta di lana.

Dopo circa due ore spianare la pasta dentro delle teglie già imburrate ed infarinate. Quindi, condire a vostro piacimento. Un consiglio: usate solo acciughe, olio di oliva, origano e olive nere. E buon appetito!



# PASTA FRESCA ALL’UOVO

Kg di farina di grano duro macinato a pietra

N°6 uova medie

Gr.15 grammi di sale fino

N°5 cucchiari di olio d’oliva

Ml.20 di acqua tiepida

