

Ledolcipagnotte ha pensato a una ricetta di pane semplice, alla portata di tutti, con pochissimo lievito di birra e senza impastare!.

## IL PANE SENZA IMPASTO:

*I giorni scorrono lenti e noi siamo sempre molto previdenti  
Ci stiamo sbizzarrendo e pane e pizze facciamo con ingegno.  
Ma questo pane facile facile mi serve proprio per non uscire!*

## INGREDIENTI PER UNA PAGNOTTA DI CIRCA 800 GR:

- 430 gr di farina 0
- 340 gr di acqua
- 3 gr di lievito di birra fresco
- 8 gr di sale

## PROCEDIMENTO

- Sciogliete il lievito di birra nell'acqua
- Aggiungete le farine e il sale e mescolate con un mestolo di legno fino a che la farina non sarà completamente assorbita
- Rovesciate l'impasto in una ciotola oleata e lasciate riposare dalle 12 alle 16 ore (andrà bene tutta la notte)
- La mattina rovesciate l'impasto su una spianatoia infarinata e fate 1 giro di pieghe (significa stendere l'impasto in un rettangolo e piegare il lato corto in alto verso l'interno, circa a metà, fare la stessa cosa con il lato corto in basso.
- Far riposare l'impasto su uno strofinaccio infarinato con la chiusura delle pieghe sul fondo e far lievitare per circa 2 ore.
- Trascorso il tempo, accendere il forno e lasciare la leccarda dentro in modo che sia ben calda. Una volta calda, posizionare un foglio di carta forno e rovesciare il pane direttamente dal canovaccio. Cuocere per circa 50 minuti a 230° gradi con un pentolino di acqua per creare vapore.

