

COME SI FA IL PANE



IL
MERCATO
DEI
SAPERI



IL
MERCATO
DEI
SAPERI

RAFFAELE E LORENZO IMPARANO A FARE IL PANE CON L'AIUTO DEI FRATI DI CASTEL GANDOLFO



IL
MERCATO
DEI
SAPERI

INGREDIENTI

1 CHILO DI FARINA (UN PACCO)

2 BUSTINE DI LIEVITO

4 CUCCHIAI DI OLIO

UN PIZZICO DI SALE

8 BICCHIERI DI ACQUA CALDA



COSA MI SERVE

1 CUCCHIAIO

1 CIOTOLA GRANDE

1 TEGLIA GRANDE

1 CANOVACCIO (PANNO)

1 CARAFFA PER L'ACQUA

1 BICCHIERE

1 BILANCIA DA CUCINA



**PESA LA FARINA SULLA BILANCIA.
METTI NELLA CIOTOLA LA FARINA,
IL LIEVITO, L'OLIO E IL SALE.**



IL
MERCATO
DEI
SAPERI

**VERSA 8 BICCHIERI DI ACQUA CALDA NELLA
CARAFFA. VERSA L'ACQUA PIANO PIANO
NELL'IMPASTO**



IL
MERCATO
DEI
SAPERI

**MESCOLA BENE CON LE MANI TUTTO
L'IMPASTO FINCHE' DIVENTA LISCIO E
COMPATTO.**



IL
MERCATO
DEI
SAPERI

FORMA TANTE PAGNOTTELLE CON LE MANI



IL
MERCATO
DEI
SAPERI

**METTI IL PANE IN UNA TEGLIA.
COPRI CON UN CANOVACCIO PULITO
E LASCIA RIPOSARE AL CALDO PER
ALMENO UN'ORA.**



IL
MERCATO
DEI
SAPERI

**ACCENDI IL FORNO A 225 GRADI.
METTI LA TEGLIA CON IL PANE AL FORNO PER
55 MINUTI**



IL
MERCATO
DEI
SAPERI

**TIRA FUORI LA TEGLIA DAL FORNO.
ED ECCO A VOI IL PANE CALDO!**



IL
MERCATO
DEI
SAPERI