

Pane Base

nella macchina del pane

Ingredienti

<i>1000g</i>	<i>750g</i>	<i>500g</i>
320 mL d'eau	260 mL d'eau	180 mL d'eau
4 c.s. d'huile	3 c.s. d'huile	2.5 c.s. d'huile
2 c.c. de sel	1.5 c.c. de sel	1 c.c. de sel
3 c.s. de sucre	2.5 c.s. de sucre	2 c.s. de sucre
500g de farine	400g de farine	300g de farine
1.5 c.c. de levure boulangère	1.25 c.c. de levure boulangère	1 c.c. de levure boulangère

Preparazione

Agganciare il mixer alla macchina.

Aggiungere gli ingredienti in ordine.

La cottura dura circa 3 ore in modalità normale.

La cottura dura circa 2 ore in modalità rapida; aggiungere il doppio del lievito, in questo caso.

Attenzione: il lievito NON deve entrare in contatto con i liquidi!!! Usa la farina come separatore.