



PANE RUMENO COTTO SUI FORNELLI

TEMPO TOTALE PER LA PREPARAZIONE: 3 ORE – TEMPO TOTALE DI COTTURA: 1,5 ORE

OCCORRENTE

- Casseruola da 2 litri iCook
- Coperchio iCook a cupola grande
- Pentola iCook da 8 litri
- Dosatore
- Setaccio (per setacciare la farina)

INGREDIENTI

- 1 kg di farina
- 500 ml di acqua
- 2 cucchiaini di lievito secco/attivo
- 1 cucchiaino di sale
- 2 cucchiaini di zucchero

METODO DI PREPARAZIONE

1. Scaldare l'acqua nella casseruola iCook da 2 litri fino a quando è tiepida e setacciare la farina nel coperchio a cupola grande. Fare la fontana al centro.
2. Aggiungere il sale, lo zucchero e il lievito, quindi versare l'acqua tiepida sugli ingredienti e fare riposare per 10 minuti.
3. Usando le mani, mescolare gli ingredienti fino a formare un impasto.
4. Lavorare l'impasto fino a quando diventa morbido ed elastico, quindi lasciarlo riposare per circa un'ora (fino a quando raddoppia di volume).
5. Mettere la pentola iCook da 8 litri sul fuoco e scaldarla leggermente, quindi trasferirvi l'impasto e farlo lievitare per 15 minuti.
6. Abbassare la fiamma al minimo, mettere il coperchio sulla pentola iCook e lasciare cuocere il pane per 50 minuti.
7. Spegnerne il fuoco e lasciare riposare il pane per 20 minuti
8. Buon Appetito!

Consiglio per gli Incaricati Amway: utilizza il tempo di lievitazione e cottura del pane per preparare una ricetta complementare, leggere Amagram o accogliere i clienti!