

## Ricetta base per il pane



**Tempo preparazione:**  
20 minuti

**Tempo di cottura:**  
30 minuti

**Dosatura:**  
Per 1 persone

### Elenco ingredienti

15g di lievito fresco oppure  
1 bustina da 7g di lievito in polvere  
a miscelazione istantanea  
300ml di acqua tiepida  
5ml/1 cucchiaino di zucchero  
450g di farina bianca di grano duro  
½ cucchiaino di sale  
altra farina, per lavorare l'impasto

### Istruzioni per la preparazione

1. Se si usa lievito fresco, miscelarlo con metà dell'acqua e lasciarlo agire per 15 minuti. Se si usa il lievito in polvere a miscelazione istantanea, metterlo nel recipiente dell'apparecchio insieme a zucchero, sale e farina.
2. Usando il braccio impastatore a velocità minima, aggiungere gradualmente il lievito e l'acqua rimasta oppure l'acqua se si usa il lievito in polvere, per ottenere un impasto morbido.
3. Impastare per 1 minuto al minimo e poi a velocità 2 per altri 4 minuti, fino ad avere un impasto uniforme ed elastico.  
Togliere il recipiente dall'apparecchio e coprirlo con pellicola trasparente leggermente unta.  
Lasciare lievitare in un ambiente caldo per 1 ora, oppure fino a quando l'impasto raddoppia in volume.



4. Usando il braccio impastatore a velocità minima per 1 minuto, lavorare l'impasto.

Trasferirlo su un piano infarinato e creare una forma rotonda. Appoggiare su carta oleata, coprire e lasciare lievitare per altri 30 minuti.

5. Cuocere in forno preriscaldato a 220°C per 25-30 minuti, fino ad avere una pagnotta dorata. Il pane deve dare un suono vuoto quando lo si picchietta sulla base.