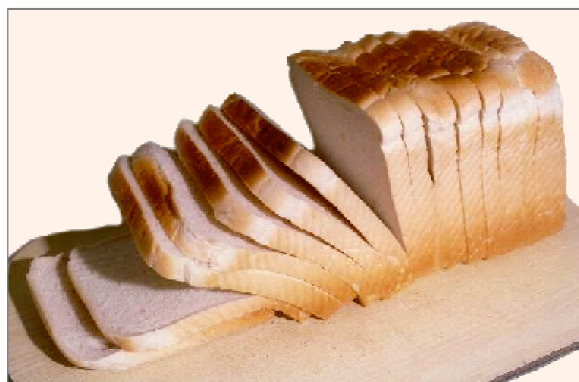


## RICETTA DEL PANE FATTO IN CASA



Proponiamo la ricetta per fare il pane in casa, frutto di esperienza diretta e perfezionata per affinamenti successivi. Abbiamo utilizzato una delle moderne macchine che impasta e cuoce "La Panettiera Deluxe 152000" della ditta Princess. (rev. 10-2011)



**INFORMAZIONI  
AI CONSUMATORI**

**Erboristeria BIOS Srl**

Verano Brianza (Monza e Brianza) Piazza della Madonna 6/10  
Tel 0362 904 760 - Fax 0362 906 089 - Mail info@e-bios.it - web www.e-bios.it  
Reg. Imprese MB-08011980151 - REA MB 1201481 - Cap. Sociale € 10.000 i.v.

Impostare la macchina per il pane con le seguenti regolazioni:

- programma 1 Basic, durata 3 ore e 30 minuti
- regolare la cottura su doratura media.

Ingredienti (usiamo acqua depurata a osmosi inversa)	per 0,91 Kg (2 libbre)	per 1,13 Kg (2,5 libbre)
Farina di Kamut tipo 2	320 g	400 g
Farina di Farro tipo 2	320 g	400 g
Sale fino integrale, cucchiaini	2	2 e 1/2
Olio oliva extrav., cucchiaini	2 e 1/2	3
Malto d'orzo in polvere	7 g	8 g
Lievito BIOREAL (vedi foto)	3 g	4 g
Acqua tiepida	350 ml	450 ml

**Lavorazione:** disporre la farina al centro della bacinella formando una montagnetta, da un lato della bacinella mettere il sale e l'olio, dall'altro mettere il malto d'orzo in polvere, al centro della farina mettere il lievito, poi aggiungere l'acqua senza bagnare il lievito. Accendere la macchina e lasciare completare lavorazione e cottura. Togliere il pane e lasciarlo raffreddare per almeno un'ora su una griglia rialzata. Si possono aggiungere frutta secca o olive durante la lavorazione, al segnale dato dalla impastatrice.

Per una buona riuscita della lievitazione consigliamo di preparare di sera la bacinella con tutti gli ingredienti e di programmare la lavorazione per le prime ore del mattino.

Buon appetito.



Il lievito Bioreal e il Malto d'Orzo in polvere, consigliati per questa ricetta