

Pane con Poolish

Tempo preparazione

02:00 H

Durata preparazione

20-24 H (Dalla sera prima)

Ingredienti

- Farina tipo 0 100gr + 500gr
- Lievito di birra fresco 2 gr
- Sale 2 cucchiaini
- Acqua 100ml + 330ml

Procedimento

Fase 1 - Preparare il Poolish

- La sera prima preparare il Poolish
- 100 gr farina 0
- 100 ml acqua.
- 2 gr lievito di birra fresco.
- Lavorare fino a ottenere un impasto privo di grumi.
- Metti in un recipiente coperto da pellicola.
- Lascia lievitare tutta la notte a temperatura ambiente.
- Tempo preparazione 0:30 H

Fase 2 - Preparazione dell'impasto

- 500 gr farina 0
- 330 ml acqua
- 2 cucchiaini di sale
- Il poolish preparato la sera prima
- Lavorare l'impasto fino a quando non è omogeneo
- Lasciarlo riposare tutta la notte
- Tempo preparazione 0:30 H

Fase 3 - Impastare

- Impastare stendendolo grossolanamente e ripiegandolo su se stesso diverse volte.
- Lasciarlo riposare altre 3 - 4 ore
- Tempo preparazione 0:15 H

Fase 4 - Fare pagnotte

- Dividere l'impasto in pagnotte della forma desiderata
- Adagiare sulla teglia che andrà in forno, con farina sul fondo per evitare che si attacchi
- Lasciare riposare fino al momento di infornare (più riposa meglio è)
- Tempo preparazione 0:15 H

Fase 5 - Cottura

- Forno statico 250 gradi
- Pentolino sul fondo con acqua
- Mettere la teglia a meta forno
- Tempo cottura 15 minuti (o poco più)

Galleria immagini



[Pane1-20200604](#)

[pane1-20200604.mp4](#)

From:

<https://mmongodi.duckdns.org/dokuwiki/> - **BrezzaWiki**

Permanent link:

<https://mmongodi.duckdns.org/dokuwiki/doku.php?id=brezza:ricette:pane:pane1>

Last update: **2026/03/02 13:01**

